# LA NUOVISSIMA
# CUCINA ECONOMICA
O SIA
# LA CUCINA ECONOMICA

RIDOTTA A MAGGIOR SEMPLICITA', E CHIAREZZA
SEGUENDO IL GUSTO PIU' MODERNO

## OPERA DI VINCENZO AGNOLETTI

CUOCO, CREDENZIERE, E LIQUORISTA

Utile non solo a quelli che professano l' Arte della Cucina, ma altresì a quelli che si dilettano di imbandire qualsivoglia tavola, e di combinare qualunque vivanda con varietà di stile ed economia.

CON L' AGGIUNTA IN FINE

## DELL' ARTE DELLA CREDENZA. E DEL LIQUORISTA

Ancor essa ridotta a più facili e delicate maniere.

ROMA MDCCCXIV.

Presso Vincenzo Poggioli in Via dell'Anima N.° 10.

# L' AUTORE A CHI LEGGE.

Avendo contro ogni mia aspettazione avuto un felice incontro l' Opera da me data alla luce con il titolo la Nuova Cucina Economica, ed il Credenziere perfetto, mi sono perciò incoraggito a ridurre le dette Opere in più ristretti limiti, ed a maggior chiarezza per contentare non solo alcuni della professione, ma tutti ancora i dilettanti particolari ai quali l' altr' opera è sembrata per loro troppo voluminosa e confusa. In ristretto però non ho mancato descrivere tutto ciò che possa lavorarsi nelle arti della Cucina, e della Credenza, secondo lo stile presente; onde non solo ho per così dire esaurita tutta la sostanza dell' altr' Opera, ma vi ho aggiunto altresì un' infinità di articol sì di Cucina, che di Credenza. Non ho mancato pure di scrivere con la massima ingenuità, e chiarezza, acciò se ne renda facile a tutti l' esecuzione. Siccome ancora usa molto di diversi trinciare da qualche convitato, non ho mancato d' inserirvi la maniera di far ciò sopra tutti gli animali sì quadrupedi, che volatili. Ho tralasciato l' inutile, e dispendioso apparecchio di tanti brodi, salse, ed altro, che per un Cuoco economo, ed un dilettante non servono altro, che ad offuscargli la mente, e fare delle spese soverchie; imperocchè con pochi brodi, salse, ed altri principali fondamenti essenziali, da me qui descritti con la più ristretta economia, e con la maggior chiarezza, e brevità, potrà tanto uno della professione, quanto un dilettante imbandire qualunque mensa delicata, e potrà va-

*riare le vivande a suo piacere, secondo il gusto più moderno. Per non essere inutilmente prolisso, vi avverto, che volendo cambiare una salsa, o qualunque vivanda dal grasso al magro, invece di servirvi del butirro, prosciutto, carne, e brodi, o sughi di grasso, potrete nei giorni di magro servirvi dell' olio alici salate, ranocchie, granci, gamberi, telline, pesce, e brodi, o sughi di magro, e questo vi sia per sempre di norma. Vivete felici.*

# *NOZIONI FONDAMENTALI DELL' ARTE DELLA CUCINA.*

Senza impinguar l' Opera di una inutile descrizione di brodi, culì, ragù, sale, e tante altre cose, che a nulla servono, ho inserito in quest' Operetta il fondamento dell' arte, per cui tanto dal Cuoco di mestiere, che dal dilettante si potrà variare ogni cosa a piacere; imperocchè l' impostura del nome istesso, faceva talvolta comparire variata una vivanda che era servita con la medesima preparazione. Trovarete dunque in queste brevi Nozioni l' essenziale dell' arte, e la facilità di eseguire, e fare delle variazioni a vostro talento, con l' ajuto sempre però del buon gusto che deve esservi di scorta in tutte le operazioni; senza del quale sarebbe inutile di riempire molti volumi di precetti dell' arte. Si avverta, che servendo qualunque zuppa, salsa, o altra vivanda, dove vi è stato il prosciutto, cipolla steccata, mazzetto di erba ec.; queste cose vanno sempre levate, e mai si servono. Le salse, i culì, i sughi, brodi ec. vanno sempre passati per setaccio, e si devono servire ben digrassati. Tutti gli antrè, uovi, erbe ec. si possono servire con intorno una guarnizione di pane, o altra a vostro genio. Le fritture si guarniscono con petrosemolo fritto, e gli arrosti con l insalata. Ad alcuni piatti, come v. g. ravioli, gnocchi, maccaroni, uovi ec. si servono con intorno un bordo di pane, o di pasta brisè. Questi avvertimenti ve li ho voluti dare in questo luogo, per non essere obbligato di ripeterli in ogni salsa, zuppa, o altre vivande.

# SPIEGAZIONE

## Di alcuni termini Francesi, ed Italiani, che sono inseriti in quest' Opera

Antrè *Significa i piatti d' umidi, ed alcuni altri, serviti nel primo servizio della mensa.*

Antremè. *Sono v. g. i piatti d' erbe, la pasticcieria, le creme, le gelatine, ed altri, serviti nel secondo servizio.*

Appannare *Ved.* Panare.

Appropriare. *E lo stesso che accommodare con una certa pulitezza, e garbo un qualche pollo, uccello, erba, o altra cosa acciò faccia un certo risalto.*

Ascì. *E una vivanda di carne o di pesce trito.*

Assisonare. *Vuol dire che si condisca una qualche cosa con sale, droghe, o altro.*

Assisonamento. *Significa condimento.*

Aspic. *E un brodo congelato ben chiaro, e di molta sostanza.*

Atelette. *Sono vivande servite con piccoli spiedini di argento, o di legno.*

Bagno maria. *Maniera di cuocere una vivanda dentro chicchere, o cazzarole nell' acqua che bolla.*

Barda. *E una fetta di lardo, o di prosciutto, secondo le occasioni.*

Bardare. *Significa coprire una qualche cosa con fette di prosciutto, o di lardo.*

Besciamella. *E una composizione di latte, che serve a condire un' infinità di vivande, come si dirà a suoi luoghi.*

Bordo. *Si fanno i bordi tanto di pane, che di pasta, o altro, e servono per adornamento di alcune vivande.*

Bresa. *E una maniera di cuocere alcune vivande per darle un buon gusto, e mantenerle nella loro bellezza. Le diverse brese, le trovarete descritte nei loro articoli.*

Buchè, o bouquet. *E un mazzetto di erbe composto, v. g. di petrosemolo, un pezzo di carota gialla, un fusto di sellero, ed una punta d' aglio, il tutto legato insieme, e questo si pone dentro alle vivande allorchè cuocono, e serve per darle un certo odore. Con il nome di* buchè, *si chiamano ancora i mazzetti d' erbe cotte, tan-*

*to semplici, che ripieni, e che servono per guarnire alcuni piatti oppure per servirli per antremè.*

Consomè. *E un brodo di sostanza ben ristretto.*

Corto brodo *Significa un condimento nel quale si cuoce il pesce, come si troverà descritto a suo luogo.*

Coteletta. *E lo stesso che bragiola.*

Digrassate. *Significa levare il grasso ad una vivanda.*

Disossare. *Vuol dire di levar le ossa ad un pollo o altra carne.*

Erbe fine. *Sono erbe trite per condimento di vivande come v. g, cipolla, aglio, petrosemolo, scalogna ec.*

Farsire o infarsire. *Vuol dire, che si riempia una qualche sorta di pollo, o carne, o erba, con qualche farsa, salpiccone, o ragù.*

Fiambare *Significa al bruciare le penne, ed i peli restati agli animali.*

Fiocca. *Sono i bianchi dei uovi ben sbattuti, che venghino bianchissimi, e formino una spuma ben soda.*

Fiore di latte. *E la panna del latte crudo.*

Fricassè. *Vivanda di pollaria, o di altra carne a pezzi, cotta in umido, e per lo più legata con rossi di uovi.*

Glassa. *E un lustro, che si da da alcune vivande.*

Glassare. *Significa dare il lustro ad una vivanda cotta con un brodo denso colorito, ed alla pasticcieria con il zucchero.*

Gubellotti, o cupellotti. *Sono piccole stampette fonde di rame nelle quali si cucciono delle vivande tanto al forno, che al bagno maria.*

Hure. *E la testa con parte del collo di un animale quadrupede, o di un pesce grosso.*

Imbianchire. *Significa prolessare con acqua bollente.*

Indorare, o dorare. *Significa bagnare qualche vivanda, o pasticcieria con uovi sbattuti.*

Lardare. *E di mettere dei lardelli di lardo, o di prosciutto infilati dentro la carne di macello, o di pollaria, caccia ec.*

Lardello. *Piccolo filetto lungo, quadrangolare di lardo, o di ventresca, o di prosciutto.*

Liason. *Vuol dire ligamento di farina, o di rossi di uovi per addensire, e stringere una qualche salsa ec.*

Marinada, o marinata. *E un certo condimento, nel quale si pongono le carni per insaporirle, e renderle bianchi.*

Marinare. *Significa condire la carne, o pesce, o pelli ec.*

*con aceto, o sugo di limone, olio, sale, droghe, erbe fine ec.*

Mazzetto. d' erbe. *Ved.* Buchè, o bouquet.

Mignonette. *E un' involto di droghe, ed erbe odorose, che si legano dentro una pezza di tela.*

Mittonare. *E l' istesso che far insaporire sulle ceneri calde il pane per le zuppe, o altre vivande con brodo, o salsa.*

Orduvre. *Sono le fritture, le cotelette, ed altre vivande, che si servono tanto nel primo che nel secondo servizio.*

Panare o appannare. *Vuol dire di spolverizzare una qualche vivanda con pan grattato. Ancora significa di untare una cazzarola di dentro con butirro e coprirla ben di pan grattato, per cuocervi qualche timballo, o pudino ec.*

Pareggiare. *Si dice allor quando si ritaglia, e si raffila con pulizia, ed eleganza qualche pezzo di carne, cotelette, pesce ec. togliandone ancora le ossa, o le spina.*

Passare. *E l' istesso, che far soffriggere, ed insaporire una qualche vivanda dentro una cazzarola sul fuoco.*

Piccare. *E un lavoro che si fa con un ago spaccato fatto a tale effetto nel quale s' infila dei filetti di lardo, o di prosciutto, o di tartufi, o di anguilla, o altro per fermare dei fiori, arabeschi, sopra la carne, o sul pesce, o pollaria, o uccellame.*

Rilievo. *Signfica un grosso piatto, che va sostituito alla terrina della zuppa allorchè si leva da tavola.*

Salseggiare. *Vale lo stesso che far insaporire una qualche vivanda dentro una salsa, o altro condimento sopra un fuoco moderatissimo.*

Spiluccate. *Vuol dire levare il residuo dei peli, o delle penne agli animali dopo fiambati, e quest' operazione si fa con la punta di un coltello.*

Spinare. *Significa levar le spine ai pesci.*

Trussare *Vuol significare di accommodare con pulizia un qualche animale quadrupede, o pollo, o uccello, e legarlo con spago infilato ad un grosso quadrello di acciajo.*

Vol-o-vant. *Specie di cassetta, o di brodo di pasta sfoglia, o di altra pasta, che si riempie di alcune vivande calde, o fredde, o di creme ec.*

Zeste. *Sono le sottilissime fettine superficiali di qualunque agrume.*

# NUOVISSIMA CUCINA ECONOMICA

## CAPITOLO I.

*De' sughi, culì, farse, ragù, salpicconi, salse, e tutt' altro occorrente ad imbandire e guarnire le vivande.*

### *Sugo di Grasso.*

Ponete un poco di butirro, o strutto nel fondo di una cazzarola, e sopra metteteci delle cipolle affettate, qualche barda, o sia fetta di lardo, e di prosciuto, carota gialla, teste di selleri, qualche radica di erbetta, e pezzi di manzo; mettete sopra un fuoco moderato, e quando vedrete, che avrà formata una bella glassa, o sia fondo scuro, venite a poco a poco mettendovi del brodo, finchè vedrete, che sarà di un bel color d' oro carico; allora bagnate con sufficiente quantità di brodo buono, e metteteci un mazzetto d' erbe, fatto con sellero, petrosemolo, uno spicchio d' aglio, un pezzo di carota gialla, ed ancora una cipolla steccata, con qualche garofano infilato; fate bollire dolcemente finchè sia cotta la carne; indi passate il sugo per salvietta, e servitevene per tuttociò, che troverete descritto in quest' operetta. Il sugo è per cosí dire l' anima della cucina; onde bisogna avere attenzione, che sia chiaro, di buon questo, e che non sappia di abbruciato.

### *Sugo di Magro*

Mettete delle fette di cipolle, di carote gialle, di rapa, di teste di sellero, e di radiche di petrosemolo dentro una cazzarola con olio, o butirro a sufficienza; passate sopra un fuoco non tanto gagliardo, movendo sempre con una cucchiaja di legno; allorchè sarà il tutto di un colore ben scuro, e non abbrucciato, bagnarete con brodo di pesce allesso se n' avete, oppure con brodo di ceci, o di fagiuoli; uniteci se volete qualche granchio, ranocchie, gambari, o telline, un mazzetto grosso di erbe, due cipolle steccate, quattro spicchi d' aglio, un porro, e sale; fate bollire finchè vedrete, che abbia acquistato una buona sostanza, e passatelo allora per salvietta.

### *Culì di Vitella.*

Tagliate delle fette di carota, di cipolla, di sellero, di prosciutto, e di vitella; mettete il tutto dentro una cazzarola con un pezzo di butirro, sale, pepe pesto, e passate sul fuoco, finchè prenda un bel colore d' oro scuro; indi bagnate con un bicchiere di vino; fate consumare il vino, e sbruffateci un poco di farina, ed allorchè la farina ancora avrà preso un poco di colore, metteteci del sugo, o del brodo a sufficienza, una cipolla steccata, un mazzetto d' erbe, ed un' idea di cannella se vi piace; fate poscia bollire dolcemente, disgrassate, e quando sarà stretto sufficientemente, passatelo per setaccio. Con la carne del manzo ancora, potrete fare un buon culì nell' istesso modo quì descritto.

### *Culì alla buona.*

Ponete delle fette di cipolla, carote, ed un pezzo di prosciutto dentro una cazzarola, uniteci

qualche radica di petrosemolo, una scalogna, ed una testa di sellero; passate sul fuoco con un pezzo di butirro, ed allorchè il tutto sarà ben rosolato, sbruffateci un poco di farina; fatela colorire, che non bruci, e bagnate con un poco di vino; quando sarà quasi tutto consumato, poneteci del sugo, o del brodo, un mazzetto d' erbe, una cipolla steccata, sale, e pepe pesto, e quindi passate per setaccio.

*Culì alla rena.*

Pestate delle mandole dolci pelate nel mortajo, uniteci due rossi di uovi duri, un poco di polpa di pollo, o di mongana cotta, una mollica di pane inzuppata nel latte, o nel brodo; stemperate poscia con brodo buono di sostanza, o con latte, e brodo, o con tutto latte, condite con sale, noce moscata, e pepe pesto, passate per setaccio, che il culì sia ben legato, uniteci un pezzo di butirro, fate scaldar bene senza bollire, e servite.

*Culì di gamberi.*

Pestate i gamberi allessati, ed uniteci una mollica di pane inzuppata nel brodo, o nel latte; stemperate con culì di grasso, o di magro, secondo i giorni, che vi serve, e passate per setaccio, mettetevi un pezzo di butirro, scaldate senza bollire, e servitevene in tutto ciò, che vorrete.

*Culì di carni diverse.*

Con il prosciutto, o mangana, o polpa di pollaria, o caccia, basta, che sia cotto, potrete fare qualunque culì, come quello di gamberi detto di sopra.

*Culì di tartufi, o di funghi.*

Passate dei funghi sicuri, e buoni, o dei tartufi ben capati, e lavati dentro una cazzarola con butirro, ovvero olio, erbe fine, sale, droghe, e pro-

sciutto, se sarà di grasso; indi sbruffateci un poco di farina, ed un bicchiere di vino; allorchè sarà consumato, uniteci del sugo, o del culì di grasso, o di magro, fate bollire dolcemente, e quando sarà di buon gusto, e giusto di sale, e droghe, passate per setaccio, e servite con sugo di limone,

*Culì di pomidoro*

Passate dell' erbe fine, come cipolle, carote, aglio, e filetti di sellero sul fuoco dentro una cazzarola con un pezzo di butirro, e prosciutto; indi sbruffateci un' idea di farina, e poneteci i pomidoro tagliati, ed un poco spremuti, condite con sale, pepe, e qualche garofano, ed allorchè avranno ben rosolato, bagnate con sugo, o culì, e fate stringere al suo punto; indi passate per setaccio, e servitevene; osservando, che sia ben denso. Nei giorni di magro invece del butirro servitevi dell' olio, Questo culì lo potrete fare ancora senza bagnare con sugo, o culì di sostanza ma così naturalmente.

*Culì al butirro di gamberi.*

Pestate i gamberi allessati, e poneteli dentro una cazzarola con un grosso pezzo di butirro; fate ben rosolare, e quindi passate per setaccio nell' acqua fresca, e quando sarà freddo, esso sarà il butirro de' gamberi, il quale lo potrete mettere dentro un culì di grasso, o di magro per dargli sapore, e colore,

*Culì bianchi di grasso, o di magro.*

Allorchè avrete messo delle fette di cipolla, di carota, di prosciutto, e di vitella, una scalogna, e due spicchi d' aglio dentro una cazzarola con un grosso pezzo di butirro, farete tutto ben rosolare, ma che non prenda quasi niente colore; bagnate allora con un bicchiere di vino, e fate consuma-

re; poneteci un pizzico di farina, e bagnate con buon brodo di sostanza, uniteci una cipolla steccata, un mazzetto d' erbe, sale, pepe pesto, e fate consumare giustamente; quindi passate per setaccio.

Nei giorni di magro si passa con olio, o butirro, ed invece del prosciutto, e vitella, si adopera pesce, ranocchie, granchi, gamberi ec. e si bagna con brodo di magro.

*Cul rosso di magro.*

Questo culì lo potrete fare, tanto come quello *di vitella*, che come quello *alla buona*, alla riserva, che invece del butirro, potrete servirvi dell' olio, ed invece della carne, del prosciutto, e brodo, o sugo di grasso, vi servirete del pesce, telline. ranocchie, e brodo, o sugo di magro.

*Avvertimento per la variazione dei culì.*

Tutti i culì di grasso sopra descritti, li potrete variare dal grasso al magro, con la regola, che vi ho accennata nel *culì rosso di magro* qui avanti descritto.

*Delle purè di tutte sorte, tanto di grasso, che di magro.*

Allorchè avrete cotto con acqua il legume, o erba, con che vorrete fare la pure, scolatela bene, e passatela dentro una cazzarola, con butirro, erbe fine, sale, pepe pesto, prosciutto, qualche garofano, e spicchio d' aglio, e quando sarà bene il tutto rosolato, ed insaporito sopra un fuoco moderato, bagnate con sugo, e brodo buono; fate bollire dolcemente, e quando sarà ben cotta, passate con espressione forte per setaccio di crino; tornate poi a mettere la purè dentro una cazzarola, e fatela ribollire adaggio per digrassarla, e depurarla; indi servitevene per

salsa, o zuppa, secondo vi occorrerà. I legumi freschi, come piselli, fava, cipolle, zucchette, porri, ed altre erbe simili, si passano con la sostanza senza allessare. Si avverta, che le purè, le quali si servono per salsa, devono essere più legate di quelle che servono per zuppa. Si può ancora per infittire certe purè, mettervi qualche crosta di pane fritto, o senza friggere ancora; come pure nelle puré di legumi prima di passarle, vi stà molto bene un' odore di foglia di selloro, ma però nella lenticchia il sellero, nei piselli, e nella fava l' aneto, e così discorrendo, secondo il gusto di chi deve mangiare.

Le *purè* ancora, si variano dal grasso al magro, come i culì.

*Delle Farse in generale, tanto di grasso. che di magro.*

Le farse altro non sono, che carni piste, le quali servono per ripieno di erbe, pollaria ec., come ancora se ne fanno fritture, terrine, ed altri piatti, Di tante farse antiche, che si usavano, e che altro non facevano, che aggravare i stomachi i più robusti, grazie al progresso dell' arte, si sono ridotte a pochissime, le quali sono ottime, e leggiere; onde ve le descrivo quì appresso.

*Farsa di chenef di grasso, e di magro.*

Prendete del magro di mongana, o di pollaria, pestatelo nel mortajo con dell' erbe fine; cioè cipolla, una punta d' aglio, una scalogna, ed un poco di persemolo; indi uniteci egual porzione di mollica di pane inzuppata nel latte, o nel brodo ben spremuta, ed egual porzione di butirro; cioè una libra di carne, una libra di pane, ed una libra di butirro; condite con sale, pepe, e noce moscata, uniteci tre rossi d' uovi,

ed i bianchi sbattuti in fiocca, e poscia servitevene dove vorrete. Potrette ancora farla meno delicata, mettendovi meno butirro; come ancora invece di tutto butirro, vi potrete mettere qualche fetta di lardo ben fresco, ed imbianchito nell' acqua bollene. In alcuni paesi, ove manca il butirro, vi sostituiscono il grasso di manzo, o di vitella ben spiluccato, pesto, e passato per setaccio. Dentro a questa farsa se volete, vi potrete mettere un poco di parmegiano grattato. Nei giorno di magro, invece della carne, supplirete con pesce, ed invece del butirro, con l' olio, ed i soli bianchi d' uovi; non essendovi pesce, sono ottime le cosciette di ranocchie.

Molte volte ancora in caso di bisogno non essendovi pesce, si fa questa farsa con il tarantello, mosciame, tonno, o baccalà, mà prima, che sia ben dissalato con acqua tiepida, e ben lavato quel salume, che vorrete addoperare. Se volete dentro questa farsa unire qualche tartufo, o prugnolo, resta in vostro arbitrio.

*Farsa di gudivò di grasso, e di magro.*

Questa è una farsa fatta come la precedente; ma si fa con la carne di vitella o di manzo, o con il pesce; ma prima però sia cotto l' una, e l' altro tagliato in pezzetti, e fatto insaporir bene con erbe fine, sale, droghe, e butirro, o lardo, o olio (secondo cos' è) sul fuoco denteo una cazzarola, e quando sarà il tutto freddo, se ne fa farsa come quella di *chenef* detta di sopra, ma un poco più magra; cioè con la metà di butirro, o lardo, oppure olio.

*Farsa di grasso, e di magro alla Lombarda.*

Questa è una farsa, che si fa senza carne; cioè con mollica di pane inzuppata nel latte, o nel

brodo, formaggio parmigiano, qualche provatura, butirro, uovi, droghe, sale, ed erbe fine, e si fa più o meno delicata a piacere. Si fa ancora questa farsa con un poco di acetosa trita, e ben insaporita sul fuoco con erbe fine, butirro; e tutti gli altri condimenti detti di sopra in questa farsa.

*Farsa di gratino di grasso cotta, e cruda.*

Questa farsa si fa con il fegato di mongana, o di polleria, e se si fa cruda, si fa coll' istessa regola della *farsa di chenef* detta di sopra, mentre in luogo della carne si può fare con il fegato, e volendola poi far cotta, osservarete l' istessa regola della *farsa di gudivò* di sopra descritta non essendovi altra differenza, che in luogo di carne si odopera il fegato.

*Dei Ragù, e Salpicconi cotti e crudi di tutte sorte, tanto di grasso, che di magro.*

Questo nome Francese di Ragù, altro non significa, che della carne, o erbe cotte con sostanza, tanto al rosso, che al bianco, e questi servono, o per mangiarsi per un piatto, ovvero per guarnizione, o ripieno di altre vivande. I Ragù crudi, poi servono sempre per ripieno. I salpicconi, si preparano tanto cotti, che crudi nell' istessa maniera dei Ragù, e soltanto variano, che sono tagliati molto minutamente; imperocchè servono per ripieno di piccole cassettine, o pasticcietti, ovvero di uccelletti. Quì appresso brevemente vi descriverò il tutto ridotto in pochissime, e chiare parole.

*Dei ragù cotti in generale al rosso.*

Tagliate propriamente il pollo, e mongana, o altra carne imbianchita un momento all' acqua bollente; indi ponete i pezzi dentro una cazza-

rola con erbe fine, uu pezzo di butirro, e di prosciutto, sale, e pepe pesto; passate sul fuoco, e quando principia bene a rosolare, bagnate con mezzo bicchiere di vino; fate consumare, e poscia sbruffateci un poco di farina; bagnate con sugo colorito, e fate stringere la salsa al suo punto; digrassate, levate il prosciutto, e servite con sugo di limone, o di agresto, o senza. Invece dell' erbe fine, potete passare il ragù con un mazzetto d' erbe, ed una cipolla steccata, che il tutto levarete, allorchè sarete al punto di servire.

I Ragù di animelle, funghi, feghetini, creste, tartufi, tenerumi di mongana, erbaggi diversi, olive, tanto naturali, che ripiene, e molti altri, si apprestano con il metodo sudetto. Molti ragù gentili, come di granelli, chenef, uovetti di pollo, ed altri ragù ancora v. g. come marroni, pistacchi, e molti altri, si possono fare con altro metodo; cioè fare un buon culì ristretto; indi porvi dentro quel capo di robba con il quale si vuò fare il ragù, che sia già imbianchito, e pelato, se bisogna, indi farlo bene insaporire a poco fuoco; e poscia servirlo come sopra. I piselli, le fave verdi, ed altre simili erbe, si passano senza imbianehire, ma le cipollette, le rape, il cardo, o sia gobbo, li sparagi, i cavoli fiori, ed altr' erbe, è meglio dopo imbianchite nell' acqua, dargli una mezza cotta in brodo grasso, e poi metterle nel culì; oppure dopo imbianchite, passarle in sostanza come la pollaria, ed altre carni. Tutti i ragù se volete, potrete legarli con rossi d' uovi.

I ragù di pesce, di gamberi, di code di ragoste, e di frutti di mare, si fanno tutti con i metodi sudetti, il pesce però non va imbianchito, ma tagliato in pezzi, mentre i ragù

si fanno con solo pesce grosso spinato, Alcune volte con il pesce allesso cotto, e rifreddo, si apprestano i ragù, salseggiandolo dentro un buon culì ristretto di grasso, o di magro, secondo che si vuole; e nei giorni di magro non si legano con uovi, ma si servono semplici, e ben ristretti con sugo di limone.

*De i ragù cotti in generale al bianco,*

Tutti i ragù descritti al rosso, si possono fare al bianco con il medesimo modo, alla riserva, che invece di bagnarli con sugo colorito, si bagnano con brodo bianco, e si legano con dei rossi di uovi, e sugo di limone; oppure si fanno insaporire dentro un buon culì bianco di buona sostanza, e si legano con i rossi di uovi, se si vuole, sugo di limone, ed un pizzico di petrosemolo trito.

*Ragù melè, tanto al bianco, che al rosso.*

Si varia un ragù con l' unione di più sorte di cose; cioè con animelle, uovetti di pollo, feghetini, code di gamberi, prugnoli, tartufi, pistacchi, cipollette ec. e da questa unione viene il nome francese *melè*, che significa mischio, o variato.

*Ragù alla massedoane.*

Abbiate un culì bianco ristretto di buon gusto, e poneteci dentro qualche spicchio di carciofoletto, qualche punta di sparago, qualche pisello, fava sbucciata, carota gialla in stellette, ed altre simili erbe; fate il tutto bene insaporire, ed al momento di servire poneteci un buon sugo di limone, e legate con dei rossi d' uovi. Non avendo culì bianco, fatelo con culì rosso.

*Dei ragù crudi di ogni qualità.*

Quando avrete imbianchite le animelle, o cre-

ste, o fegatini di pollo, uniteci qualche prugnolo, tartufo, e filetto di prosciutto, il tutto tagliato in dadi grossi; condite con sale, pepe pesto, noce moscata, lardo rapato, butirro squagliato, qualche rosso d' uovo, erbe fine, e sugo di limone se vorrete; mescolate bene tutto insieme, e servitevene per ripieno, dove vi potrà occorrere.

I ragù di magro si fanno con code di gamberi, o di ragoste, dadi di pesce, qualche frutto di mare, prugnoli, tartufi, olio, o butirro, erbe fine, sale, droghe, e sugo di limone se si vuole, come ancora latti, e fegatini di pesce imbianchiti.

Dentro i ragù crudi, alcune volte vi si uniscono dei pistacchi, qualche cipoletta, qualche pisello ec. secondo il genio di chi lavora.

*Salpicconi cotti, e crudi di tutte sorte.*

I salpicconi, tanto cotti, che crudi, non variano dai ragù, altro che siccome le carni, pesce, o altro in quelli è tagliato in grossi dadi, così nei salpicconi è tagliato molto minutamente; mentre che i ragù servono per una guarnizione, o ripieno di una qualche grossa vivanda, ed i salpicconi servono per ripieno di cose minute, o di fritture, uccelletti, o altre simile vivande.

*Besciamella.*

Questa è come una salsa, che serve a condire un' infinità di vivande, ed il modo di farla è il seguente. Fate squagliare un buon pazzo di butirro dentro una cazzarola; indi metteteci un poco di farina, e stemperate con latte, e capo di latte se lo avete, condite con sale, ed un' idea di noce moscata, cannella, e pepe pesto, e fate stringere a lento fuoco come una crema; indi passate per setaccio, e servitevene in tutto ciò, che vi potrà bisognare.

*genteminult*

Ponete un pezzo di butirro dentro una cazzarola là sul fuoco, e quando sarà squagliato, metteteci un poco di farina, stemperate con latte, o brodo, o sugo, e condite con sale, droghe, fette di cipolla, ed un mazzetto d' erbe; fate stringere a lento fuoco come una salsa maneggiando con cucchiaja di legno; e quindi passate per setaccio; allorchè sarà fredda, vi unirete qualche rosso d' uovo, e questa salsa serve per untare qualche vivanda, e poi spolverizzarla di pane grattato, come trovarete a suoi luoghi nel decorso di quest' operetta.

*Glassa di grasso, e di magro.*

Mettete del sugo di grasso, e di magro ben colorito, chiaro, e digrassato dentro una piccola cazzarola, fate bollire a fuoco allegro, che si consumi, e che resti come una salsa densissima; allora levatela dal fuoco, e con un pennello, o con un mazzetto di penne datela su quella vivanda che vorrete, la quale prenderà un bel colore dorato.

*Liason di rossi d' uovi.*

Si fa con dei rossi d' uovi stemperati con acqua, o latte, o brodo freddo, e per lo più con sugo di limone, o di agresto ancora, e serve per legare, ed addensire un' infinità di vivande.

*Liason al bianco di farina.*

E' della farina stemperata con acqua, brodo, o latte freddo, e passata per setaccio; e serve questa ancora per legare molte salse, culì, ragù ec.

*Liason alla Tedesca.*

Si fa squagliare un pezzo di butirro dentro una cazzarola sul fuoco; indi vi si mette della farina, e mescolando con una cucchiaja di legno, si fa

divenire color d' oro ; indi si bagna con brodo, o sugo, si passa per setaccio, e con essa poi si legano le salse, o altro, che bisogna.

*Pastella per frittura.*

Stemperate bene della farina con un poco di vino, e acqua ; un poco di olio, o butirro squagliato, e sale ; osservate che non sia grumelosa, ed al momento di servirvene, uniteci qualche bianco d' uovo sbattuto in fiocca. Badate bene ancora, che sia di giusta consistenza cioè non tanto liquida, nè troppo densa.

*Pastelletta per appannare.*

Siccome per appannare, o sia per coprire di pan grattato una qualche vivanda per lo più si addoperano i uovi sbattuti interi, o il solo rosso ; o il solo bianco, oppure una salsa all' erbe fine, o alla senteminult, secondo la qualità della vivanda che si vede appannare ; così in giorni di magro, ovvero per scarsezza d' uovi, potrete servirvi di una pastella più tosto lenta fatta con farina, acqua, un poco di olio, o buttirro squagliato, che sarà buonissima in quella occasione.

*Maniera di conservare alcune erbe fuori di stagione.*

*I piselli.* Prendete i piselli fini, e li caperete bene, acciò non ve ne siano de' verminosi ; indi osservate che siano bene asciutti, e poneteli dentro dalle bottiglie, atturatele con sughero, e catrame, e conservatele in cantina dentro l' arena, oppure dentro l' acqua corrente. Potrete ancora conservare i piselli sbollentati, e poi seccati ; oppure seccati senza sbollentare.

*I fagiuoletti verdi.* Fategli alzare un bollore ; indi poneteli dentro una salimoja fatta con acqua, un poco di aceto, e sale; oppure dopo allessati un momento fateli seccare all' ombra, e conservateli.

*I carcioſi.* Li conserverete come i fagiuoletti verdi io salimoja, ovvero prolessati, e poi seccati.

*I funghi*. Li conserverete in salimoja come fagiuoletti verdi, oppure li seccarete senza prolessare.

*I tartuſi.* Li conservarete seccati dopo averli capati, e tagliati in fette, oppure affettati dentro l' olio, senza seccare.

*I Sparagi.* Prolessati, e conservati nell' olio, o nella salimoja come i fagiuoletti, e come i tartufi, ma poco si conservano.

Quest' erbe di sopra dette quando si vogliono servire, se sono secche bisogna ammollarle con acqua tiepida, se in altro modo si dissalano, e si lavano bene.

*Erbe, e frutti conservati in aceto.*

Le carote, i peperoni, i cappari, i cedrioletti, i fichi verdi immaturi, le ciriegie, le persiche noci, le pere, le mele, le persiche, le albicocche, i fagiuoletti verdi, i piselli teneri, la fava con la scorsa tenera, i sparagi, la cicoria bianca, e molte altr' erbe, si possono conservare in aceto; cioè l' erbe dure come carote, radiche di cicoria, pastinache, salsefine, e simili si allessano, ma le altre, ed i frutti si mettono in aceto crudi. La maniera migliore è di mutare l' aceto dopo 15 giorni, e quindi tornarli a mettere con nuovo aceto semplice; ma per renderli più gustosi, si può condire l' aceto con zucchero, anasi, droghe, ed un' idea di sale; alcuni vi aggiungono un poco di acquavite. Le carote dopo allessate, o cotte in forno, si tagliano, e si fanno asciugare al sole, oppure al forno istesso prima di metterle in aceto, ed allora verranno eccellenti.

*Mostarda di Senapa.*

Ponete della senapa pesta di recente dentro un vaso con due garofani, ed uno spicchio d' aglio, versateci sopra dell' acqua quasi bollente, che la cuopra appena e smorzateci due volte un ferro infuocato; indi copritela, e dopo 24. ore servitevene. In luogo dell' acqua si può fare con l' aceto, che verrà più gagliarda.

*Marmellata di qualunque agrume.*

Tagliate in quarti l' agrume con il quale vorrete fare la marmellata; indi fatelo ben cuocere con acqua a sufficienza; passatelo poscia all' acqua fresca, e levategli la midolla cellulare; ponetelo nell' acqua corrente, e lasciatelo così per due giorni; pestatelo nel mortajo, e passatelo poscia per setaccio, Pesate una libra dell' agrume passato, e quando avrete chiarificato una libra di zucchero, e tirato a cottura di penna, uniteci la detta polpa, e fate cuocere dolcemente, movendo con la cucchiaja acciò nel fondo non brugi. Allorchè la marmellata sarà arrivata alla cottura, la quale conoscerete, che mettendone un poco sulla carta di scrivere, l' umido non passerà di sotto; versatela nei barattoli, e conservatela in luogo fresco.

*Marmellata di tutte sorte di frutti.*

Le pere, le mele, i cotogni, le persiche, l' albicocche, e simili frutti; allorchè saranno mondati allessati, e passati per setaccio ne farete esattamente la marmellata con il metodo detto di sopra nella *Marmellata di qualunque agrume*, ma con qualche oncia di meno di zucchero, regolandovi secondo l' asprezza, o acido del frutto. Le visciole allorchè gli avrete levato l' osso, farete cuocerle con tanto zucchero per quanto pesa il frutto, e quando sarà arrivata alla sua cottura come di sopra si è

detto, si conservi. Le fravole, il ribes, il frambuas, le cerase marine ec. dopo cotte a metà nel zucchero, si passano per setaccio; indi si finisce da cuocere come le altre marmellate. I fiori, come v. g. rose, gelsomini, giunchiglie, viole, fiori di arancio, giacinti ec., per ogni mezza tibra di foglie appena sbollentare nell' acqua, ci vuole una libra di zucchero cotto a perla, nel quale vi porrete i fiori, e farete cuocere come le altre marmellate.

*Aceto con diversi odori.*

Potete fare l' aceto di diversi odori, infondendovi per alcuni giorni ciò che vorrete dentro l' aceto, ed esponendolo al sole, o in stufa e poi passarlo per salvietta, e conservarlo ben chiuso nei fiaschi. Ordinariamente per uso di cucina si fa l' aceto con uno dei seguenti ingredienti; cioè con aglio, con basilico, con dragoncello, con scalogna, con cipolletta novella ed altr' erbe odorose a piacere.

*Sugo di agresto*

Esprimete il sugo dell' agresto, filtratelo per salvietta, ed esponetelo al sole, finchè sarà ben chiaro; e quindi conservatelo nelle bottiglie bene atturate.

*Cavoli in conserva, detto Salcraut,*
*o Sorcruta.*

Tagliate molto fini con un coltello, (o con un ordegno fatto espressamente per questa operazione) dei cavoli cappucci, che sono migliori di quelli bolognesi per fare il salcraut: indi formatene un suolo dentro un tino, e poneteci un poco di sale, e così andarete facendone più suoli, terminando con il sale; batteteli ben forte, e comprimeteli con un peso, e dopo tre giorni, le-

vate quell' acqua superficiale, e poneteci un poco di acqua fresca; cuoprirete con un panno, e mettetevi il peso sopra detto; a mano a mano, che andarete levando il salcraut per addoperarlo, ci levarete l' acqua cattiva, e ve ne metterete sempre un poco pulita, e così conservarete il salcraut per le occorrenze. Volendosene servir presto, unitamente al sale vi sbruffarete sopra un poco di aceto.

*Tablette, o sia brodo secco.*

Fate cuocere con acqua a sufficienza quattro zampi di vitella con venti libre di vaccina, e libre sei di vitella; allorchè il tutto sarà quasi disfatto, digrassate, e passate per setaccio; ponete questo brodo a bollire a fuoco allegro, e quando sarà ridotto a guisa di colla stretta, versatelo sopra dei piatti piani untati leggiermente di butirro; indi lasciate asciugare in stufa; quando sarà al suo punto, tagliatelo ad uso da mattoncini, finitelo di asciugare in stufa, e conservatelo in luogo fresco, ed asciutto. Quando vorrete fare del brodo in caso di bisogno, squagliate un pezzo di queste *tablette* nell' acqua bollente, passate per setaccio, e fateci qualunque zuppa, o altro, che potrà occorrervi.

*Panata.*

Fate cuocere della mollica di pane con latte, o brodo, e quando sarà bene densa; fatela raffreddare. Questa vi servirà in molte vivande, e specialmente nelle farse.

*Butirro chiarito.*

Ponete a squagliare del butirro dentro una cazzarola con poco fuoco, e quando vedrete, che avrà bollito, e chiarito, lasciatelo riposare, e quindi per inclinazione versatelo nei barattoli, e conservatelo.

*Panna di latte.*

Prendete del latte appena munto dalla vacca, indi dividetelo in più piatti fondi; metteteli poscia in luogo oscuro, e fresco, e dopo dieci, o dodici ore, levategli la panna superficiale, che conservarete.

*Capo di latte.*

Fate alzare il bollore al latte; indi levatelo dal fuoco, e versatelo dentro più piatti cupi; poneteli in luogo fresco, e dopo poche ore, ne levarete il capo di latte, che conservarete in luogo fresco.

*Butirro.*

Prendete della panna, o del capo di latte, e con un frullo sbattetelo, finchè vedrete il butirro attaccarsi al frullo, ed alle pareti del vaso dove lo sbattete; lavatelo allora bene con acqua fresca, spremetelo bene acciò ne sorta fuori l' acqua, ed il siero, e servitevene.

Potrete ancora con la ricotta fresca, e grassa fare il butirro come si fa con la panna, e con il capo di latte.

*Guarnizioni, bordi, e cassettine diverse.*

Le guarnizioni ai piatti si fanno, o con mollica di pane intagliato, e fritto, o con pasta sfoglia, o mezza sfoglia, o con pasta brisè fritta; si guarniscono ancora con erbe intagliate, o in mazzetti, o con cipollette, e rape glassate, e queste sono le guarnizioni moderne, che usano.

I bordi ai piatti si fanno di mollica di pane intagliata, intinta nei uovi sbattuti, e poi gli si fa prendere coloro al forno unitamente alla vivanda. Si fanno ancora i bordi di pane fritto intagliato, ed attaccato con uovo sbattuto, ed il piatto molto caldo acciò faccia presa; ed in questa guisa si fanno ancora i bordi riportati di pasta brisè frit-

ta, sfoglia, e mezza sfoglia. Si fanno ancora i brodi di pasta brisè, che si cuociono al forno, come ancora di riso, e di pasta sfoglia vuotati, che si chiamano vol-o-vant.

Le cassettine si fanno con rape, o con torzuti, o con tartufi, culi di carciofi, grosse carote gialle ec.; come ancora si fanno di pane fritto.

Tutti i lavori suddetti, dipendono dal genio, e buon gusto di chi lavora, mentre è necessario di aver veduto qualche cosa per potere almeno eseguire con una certa pulizia, ed eleganza.

*Vol-o-vant di tutte maniere.*

Si tira un tondo, o un ovato (secondo la forma del piatto che si deve servire) di pasta sfoglia, o di pasta reale, o di pan di spagna, o a vento, e dopo cotto al forno si vuota con diligenza, e si riempie di ciò che si vuole cioè di qualunque ragù, fricassè, ed altre carni, uovi o erbe, e ciò s' intende nei vol-o-vant di pasta sfoglia, mezza sfoglia, brisè, a vento, e reale, ma in quelli dolci, di pan di spagna, sfoglia glassata; reale glassata ec. si riempiono con creme, marmellate, sorbetti gelati, frutti sciroppati, spuma di latte, e cose simili. I vol-o-vant di pasta brisè si fanno con guarnire il fondo all' intorno di un bel brodo lavorato a fiori, o con gli ornati ec., e deve venire come una cassetta; indi si cuoce, e si riempie di tutto ciò, che uno vuole.

*Conserva di pomidoro al fresco.*

Spremete leggiermente dei pomidoro buoni, e colti al suo punto, e gettate la prima acqua acida; indi esprimete bene il sugo, e passatelo per setaccio due volte; ponetelo dentro le bottiglie,

con sopra un poco di olio, incatramate il turaccio, e conservatele in cantina dentro la sabbia.

*Conserva di pomidoro secca.*

Spaccate i pomidoro, fategli sortire un poco dell' acido acquoso, e quindi fateli ben seccare al sole, e conservateli in luogo asciutto. Allorchè vorrete servirvene, fateli rinvenire nell' acqua tiepida, poscia spremeteli come fossero freschi.

*Conserva di pomidoro liquida.*

Fate cuocere dei pomidoro in pezzi con un' idea di sale, droghe, uno spicchio d' aglio, ed erbe odorose se volete; indi passate il sugo con grand' espressione, e fatelo stringere al fuoco moderato, maneggiando sempre con cucchiaja di legno; allorchè ponendone un poco sulla carta da scrivere non passerà l' umido di sotto sarà fatta; versatela allora nei barattoli, e conservatela ben chiusa.

*Conserva di pomidoro in mattoncini.*

Allorchè avrete fatta una conserva liquida di pomidoro, come la precedente, seguitate a stringerla, che venga come una pasta; formatene dei mattoncini, e fateli seccare alla stufa, o al sole. Per servirsene, conviene disciogli erla nell' acqua, o brodo, o sugo; indi ne formarete il culì.

*Erbe fine.*

Sono la cipolla, la scalogna, il petrosemolo, l' aglio, ed altr' erbe odorose tagliate, e tritate ben fine separatamente, o mescolate più di una sorte insieme. La cipolla ed il porro dopo trirati, vanno lavati con acqua fresca, e poi ben spremuti dentro una salvietta.

*Mazzetto d' erbe.*

E' un mazzetto formato di fusti di petrosemo-

lo, di sellero, di carota gialla, d' aglio, ed alcune volte vi si aggiunge un pezzetto di foglia di alloro il tutto legato insieme con lo spago.

*Cipolla steccata.*

Si fa la cipolla steccata con infilargli dentro qualche garofano; ed alcune volte uno stecco di cannella ancora.

*Mignonette.*

E' questo un involto di coriandoli, cannella intiera, garofani, pepe sano, ed altre droghe ec. le quali si pongono legate dentro una pezza di lino, e che si fa bollire dentro una qualche vivanda per dargli odore, come v. g. rifreddi, grossi antrè ec.

*Maniera di cuocere qualunque vivanda nelle diverse brese.*

*Bresa grossa di grasso.* Si guarnisce, cioè si cuopre il fondo, e l' intorno di una cazzarola con giungere qualche fetta di carne, disossature di pollaria, ed altro, che possa dare sostanza; indi vi si mette la vivanda, e si cuopre al di sopra con altro lardo; vi si aggiunge dei pezzi di prosciutto, un mazzetto d' erbe, cipolle steccate, fette di carota, scalogne, qualche spicchio d' aglio, ed alcune volte una mignonette, uno o due grani di ginepro, ed una punta di alloro; ma queste cose per lo più vi si mettono quando non si serve del fondo; cioè del brodo consumato della bresa. Si pone il tutto sul fuoco, e quando avrà ben sudato, e che principia a gratinare, vi si mette mezzo bicchiere di vino; allorchè sarà consumato poneteci del brodo a sufficienza, coprite le barde di sopra con carta da scrivere, e fate cuocere lentamente con fuoco sotto, e sopra.

*Bresa piccola di grasso.* Questa è una bresa più leggiera di condimenti; cioè meno lardo, meno erbe, e senza fette di carne; il restante si fa come la *bresa grossa.*

*Bresa fina, detta poele.* Tagliate delle fette di cipolla, di carota, qualche testa di sellero, due spicchi d' aglio, e qualche scalogna in pezzi; indi passate dentro una cazzarola una fetta di prosciutto, e di vitella tagliata in dadini con del butirro, ed allorchè sarà tutto bene colorito assai biondo, bagnate con vino; fatelo consumare, e quindi bagnate con brodo; fate poscia bollire pur un' ora, e dopo passate per setaccio; versate la *poele* dentro un' altra cazzarola dove vi sia il pollo, o altra carne, pesce, o erba che vorrete cuocere, ed aggiungeteci qualche fetta di prosciutto, un mazzetto d' erbe, ed una cipolla steccata; cuoprite con carta la vivanda, e fate cuocere dolcemente con fuoco sotto e sopra.

*Corto brodo per pesci.* Si fan soffriggere un poco con olio, o butirro delle fette di carota, e di cipolla, due spicchi d' aglio, e tre scalogne; indi si bagna con un poco di vino, e brodo di grasso; o di magro, oppure con acqua; si condisce con sale, una cipolla steccata, ed un grosso mazzetto d' erbe, ed allorchè bolle vi si mette il pesce, che si vuol cuocere. Per impedire, che si guasti la pelle del pesce, potrete strofinarlo prima di cuocere con agro di limone.

*Bresa alla Genovese.* Mettete delle fette di carota, di sellero, di cipolla, di prosciutto, e di lardo nel fondo di una cazzarola, unitamente ad un pezzo di butirro; poneteci sopra la carne, o pollo che volete cuocere, con una cipolla steccata, ed un mazzetto d' erbe, sale, e pepe pe-

sto ; fate rosolare a poco fuoco sotto e sopra, finchè la vivanda avrà acquistato un bel color d' oro scuro tutto eguale ; bagnate allora con mezzo bicchiere di vino, e fatelo poscia consumare ; indi bagnate con brodo, o sugo leggiero, e finite di cuocere ciò che vorrete.

*Bresa detta bianchetta.* Quando avrete passate delle fette di prosciutto, di cipolla, carota, teste di selleri, scalogna ec., con un grosso pezzo di butirro dentro una cazzarola sul fuoco ; poneteci un pugno di farina, e bagnate con brodo, o acqua a sufficienza ; condite con sale, pepe pesto, un mazzetto d' erbe, ed una cipolla steccata ; fate bollire dolcemente per un' ora, e quindi passate per setaccio. Dentro questa specie di salsa vi si cuocono molte vivande che si vogliono far restare assai bianche, e perciò molte volte vi si aggiunge del sugo di limone.

*Bresa di magro.* La bresa di magro si fa come la *poele* detta di sopra, ma invece del butirro, si fa con olio, ed invece di prosciutto, e vitella, vi si mette qualche alice salata, e disossature di pesce, come ancora vi servirete per bagnarla con acqua, o brodo di magro invece di quello di grasso.

*Assissonamento.*

Occorre molte volte di non trovar latte per comporrere alcne vivande ; onde v' insegnerò di fare un condimento, che in caso di bisogno sarà eccellente, ed eccone la composizione. Squagliate un pezzo di butirro a lento fuoco dentro una cazzarola ; indi poneteci un pugno di farina, e stemperate con acqua ; condite con un' idea di sale, qualche pezzo di zucchero, un buon pizzico di coriandoli, uno stecchetto di cannella, e

qualche zesta di limone fresco, maneggiate di continuo con cucchiaja di legno, e quando avrà preso buon sapore, ed un poco addensito, passate per setaccio.

*Latte di mandorle.*

Fate alzare un bollore all' acqua con dentro le mandorle dolci; indi pelatele, e poscia pestatele, o macinatele assai fine, sbruffandole con acqua fresca, o bianco d' uovo acciò non cavino l' olio; indi stemperatele con acqua sufficiente, e passate per salvietta con espressione, osservando che il latte sia di giusta consistenza. Conviene di adoperarlo assai presto, perchè facilmente si guasta.

*Marinata.*

Si mette ciò che si vuole a marinare dentro una terrina con olio fino, o butirro squagliato, o lardo rapato, secondo le giornate, sugo di limone, o aceto, erbe odorose, sale, droghe, fette di cipolla, di carota, aglio, e scalogne. Questo condimento imbianchisce ed intenerisce le carni, pesci ec. che si hanno a cuocere. Delle marinate per le fritture, ne parlerò a suo luogo.

*Aspie di grasso.*

Fate un brodo di sostanza con molta carne, qualche piede di mongana, droghe, cipolle, un mazzetto d' erbe, poco sale, e prosciutto; digrassatelo bene, e fatelo raffreddare; dategli allora colore con sugo, e poneteci dentro qualche uovo sbattuto; mettete poi la cazzaruola sul fuoco, e maneggiate sempre con la cucchiaja; appena spunta il bollore, tirate indietro, ed uniteci qualche foglia di dragoncello, un poco di aceto, o sugo di limone, osservando che sia di buon sapore; dopo un quarto d' ora filtratelo per sal-

vietta, fino che sarà limpidissimo, e poi fatelo congelare per servirlo sopra i rifreddi; oppure ve ne servirete come si dirà a suo luogo. Fate la prova prima di chiarificarlo, se sia di giusta consistenza per congelare.

*Aspic di magro.*

Con il martino, scorfano, anguilla, argilla, cefalo, ed altri pesci grossi, fate un brodo di molta sostanza, mettendovi ancora delle ranocchie, e telline, ed il condimento di sale, droghe, alici, cipolle, mazzetto d' erbe, ed olio; disgrassate, coloritelo con sugo, tiratelo a giusta cottura, e chiarificarlo come l' *Aspic.* di grasso.

*Spezie diverse per condimento delle vivande.*

*Spezie comuni.*

Cannella garofanata oncie sei.
Pepe garofanato oncie dodici.
Zenzero un' oncia.
Anisi mezz' oncia.
Coriandoli un' oncia, e mezza.

Si pesti il tutto sottilmente, e si passi per setaccio, e volendo, vi si può aggiungere due, o tre oncie di pepa forte.

*Spezie fine.*

Cannella fina un' oncia.
Pepe garofanato oncie quattro.
Coriandoli mezz' oncia.
Garofani una quarta d' oncia.

Si pestano coma le *Spezie comuni*, e potrete unirvi mezz' oncia di pepe forte, se volete.

*Spezie Sopraffine.*

Cannella fina due oncie.
Una noce moscata.
Garofani mezz' oncia.

Si fanno come le altre *Spezie* qui sopra descritte, e se volete, potrete aggiungervi un poco di pepe pesto.

Tutte le spezie si conservino dentro vasi invetriati, o di latta, che siano bene otturati.

### *Delle Salse di tutte sorte, tanto di grasso, che di magro.*

Sarebbe un tediare il lettore, ed ancora uscire dai limiti economici, se io volessi descrivere una lunga serie di salse, che poi tutte insieme non cangiano dalla loro base, se non che da ciò che si vorrà mettere dentro ad un culì, o altra sostanza; e poi darle un nome ancora a capriccio, o che la distingua da un capo di robba messovi da un' altro. Mi sono perciò prefisso di darvi in pochissime salse delle regole generali, con le quali potrete cambiarle, mascherarle, e denominarle a vostro talento, mentre sempre ne sarà sensibile la variazione; sicchè un' oggetto per così dire il più difficile, e dispendioso della cucina, sarà ridotto al più facile, ed economico.

### *Salsa in generale da variarsi a piacere.*

Abbiate un culì ben ristretto tanto rosso, che bianco, oppure un fondo digrassato di una bresa buona, o di una genovese, che sia di buon gusto, e legato, ponetecì dentro o capperi, o cedrioletti triti, o in filetti, legumi cotti in sostanza, o erbe allessate, trite, e passate con butirro, o animelle, o fegatini triti, oppure olive ripiene di farsa, o senza riempire cotte prima in una bresa leggiera, o code di gamberi, o di prosciutto, o filetti di erbe intagliate, o funghi, o tartufi, o pistacchi pelati, o dragoncello, o finocchio: o ruchetta, cerfoglio, o altr' erbe odorose ben trite; oppure

rilevate il sapore della salsa con aceti odorosi, o con sugo, o acini netti di agresto, o con sugo di limone, o finalmente con tutto ciò che potrà dettarvi il vostro buon gusto, cosicchè possono essere infinite le variazioni che potrete fare alle salse; fate bene insaporire ciò che vi metterete dentro a poco fuoco; e servite la salsa ben legata e nutrita di condimento. Qualunque salsa potrete legare ancora con i rossi d' uovi al momento di servire; benchè alle salse rosse non sia necessario di farlo.

Per fare le salse di magro, vi servirete dei culì, e fondi di magro, e vi regolarete come di sopra si è detto nelle salse di grasso; abbenchè nelle salse all' olio, sempre è meglio di unirci qualche alice battuta, stemperata con olio, e passata per setaccio.

*Salse di erbe, o di legumi in ogni modo.*

Oltre la regola di sopra accennatavi, vi voglio significare il modo di fare le salse di erbe, e di legumi in altra maniera, ed è la seguente. Allessate, e tritate se sono erbe da tritarsi, se poi sono fagiuoletti freschi, carote ec. li tagliarete in filetti, o in altra forma a vostro genio; l' acetosa però si passa senza allessare, come ancora le fave, ed i piselli, ma le cipolle, ed i porri o si tagliano in fette, oppure si tritano ec; ponete dunque l' erba o legume preparato nella cazzarola con butirro, erbe fine, sale, e droghe; passate sul fuoco, e quindi sbruffateci della farina, bagnate poscia con sugo, o con culì, fate stringere la salsa, e servite. In luogo di sugo o culì, potrete ancora bagnarle con metà dell' uno o dell' altro, ed un poco di latte buono, o di capo di latte; oppure semplicemente con latte, ed allora non

sarà che bene se nel momento di servire la legarete con rossi d' uovi.

Nei giorni di magro regolatevi di fare il cambiamento dalle sostanze di grasso con quelle di magro. I tartufi ed i funghi se sono freschi, si passano al crudo, ma se poi sono secchi, si fanno ammollare nell' acqua tiepida.

*Salse al culì d' erbe*

Si fa qualunque salsa d' erbe con la regola precedente, la quale si passa per setaccio; così che si può dire quasi una purè, ma si avverta, però, che siano queste salse ben nutrite di condimento.

*Salsa chiara di tutte sorte*

Abbiate un sugo ben chiarificato, come si è detto dell' *Aspic*, osservate che sia di gran sostanza, e di buon gusto; poneteci in fusione la scalogna, o cipolletta trita; oppure il basilico, o cerfoglio, o dragoncello, o altr' erba odorosa trita; indi fatelo bollire, e servite con tutta l' erba, oppure passate la salsa per setaccio rilevandola ben spesso con sugo di limone, o con qualche aceto odoroso.

*Salsa al salmì.*

Passate dell' erbe fine dentro una cazzarola sul fuoco con olio, o butirro; indi bagnate con metà vino rosso, e metà culì, uniteci qualche dadino di pane fritto, un alice se volete, ed un pezzo di prosciutto; condite con sale e droghe, e fate giustamente consumare la salsa. Pestate le carcasse ed ossa di quel selvatico arrostito che avrete, e che vorrete servire in *Salmì*, stemperate il tutto con la salsa, e passate per setaccio, fate scaldare senza bollire, e servite poscia con sugo di arancio. Osservate che la salsa sia ben legata, e se non avete vino rosso servitevi del bianco.

*Salsa alla mostarda.*

Ponete della mostarda di senapa dentro un culì assai ristretto, fate ben scaldare, e servite con un filetto di aceto.

*Salsa appetitosa.*

Stemperate due alici, due rossi d' uovi duri, otto foglie di menta romana, e basilico trito con un poco d' olio, e aceto; passate per setaccio, ed unite ad un poco di culì; fate ben legare la salsa, e servite.

*Salsa all' arancio.*

Ponete delle zeste di arancio in fusione dentro un poco di culì, e dopo un' ora passate per setaccio, e servite con dentro il sugo dell' istesso agrume.

*Salsa al finocchio.*

Con il finocchio in grana, si fa la salsa, come quella all' arancio.

*Salsa all' eroica.*

Sbattete due rossi d' uovi con un cucchiajo di zucchero, un' idea di sale, un poco di noce moscata, un bicchier d' acqua, ed un pezzetto di butirro maneggiato con farina, fate stringere dentro una cazzarola a poco fuoco, e servite con sugo di limone.

*Salsa al frontignano.*

Squagliate un pezzo di butirro dentro una cazzarola sul fuoco; indi metteteci un poco di farina, mezzo bicchiere d' acqua, e vino di frontignano circa un bicchiere; condite con poco sale, e noce moscata; fate stringere la salsa, passatela per setaccio, e servitela con sugo di limone. Non avendo il frontignano, servitevi del cipro, o malaga, o altro vino dolce.

### *Salse bianche all' inglese in più modi.*

Allorchè avrete squagliato un grosso pezzo di butirro dentro una cazzarola sul fuoco, metteteci un buon pizzico di farina; indi bagnate con acqua, e condite con sale, pepe, e noce moscata; fate stringere la salsa, e servite con sugo di limone, o senza.

Questa salsa si può ancora bagnare con latte in vece di acqua, ed allora si chiama *Salsa alla crema.*

In vece di acqua, o di latte si bagna ancora con brodo; e bagnata che sia in qualunque modo, si può servire legata con rossi d' uovi.

### *Salse bianche guarnite all' inglese.*

Una delle sudette *Salse bianche all' inglese* qui avanti descritte, le potrete variare con erbe odorose trite, con filetti di alici, di petto di pollo, o di prosciutto, o di code di gamberi, o di tartufi, o prugnoli, prima cotti e passati con butirro.

Le salse bianche non passate al latte, si variano ancora con capperi, cedrioletti, ed altri frutti in aceto. Qualunque delle sudette cose si possono mettere in una salsa, basta farle ben mittonare senza bollire, e subito si servono.

### *Salse diverse per gli allessi, per alcuni fritti, per gli arrosti, o altre vivande.*

*Mostarda d' uva.* Ponete dell' uva nera schiacciata (che è migliore) dentro uno stagnato, e fatela bollire per mezz' ora sopra poco fuoco; passatela poscia per setaccio, e per ogni sei libre di sugo uniteci una libra e mezza di zucchero; fatela poscia stringere a lento fuoco, che venga come una marmellata liquida; levatela allora dal fuoco, e quando sarà fredda, uniteci un

poco di spezie buone senza pepe, e della mostarda di senapa a discrezione, secondo che la vorrete piccante. Se vorrete rendere questa mostarda più gustosa, uniteci dei cotogni cotti con vino, e zucchero, un poco d' odore di portogallo, o di limone, e poi si passa di nuovo tutto per setaccio.

*Mostarda fina alla veneziana.* Fate cuocere dei cotogni, delle pere, mele, melappie, e qualche zesta d' arancio, o di limone con acqua e zucchero a sufficienza; indi passate per setaccio, e fate il tutto stringere come una marmellata; scioglietela poscia con un poco di mosto cotto, o siroppo di zucchero, uniteci delle droghe buone senza pepe, e metteteci la senapa preparata a discrezione.

*Mostarda d' ogni frutto.* Stemperate qualunque marmellata con siroppo di zucchero, e poneteci le spezie, e la mostarda di senapa quanto basta.

*Salsa all' inglese per gli arrosti.* Stemperate una marmellata di visciole, o di altro frutto con vino, e fatela bollire un poco aggiungendovi droghe, ed un poco di pepe pesto; quando sarà al suo punto, passatela per setaccio con espressione, e servitela calda; potrete aggiungervi ancora un pezzo di butirro, ed osservate che la salsa sia di giusta liquidezza.

*Salsa verde fredda.* Pestate del petrosemolo con un' idea d' aglio, zucchero, ed una mollica di pane inzuppata nell' aceto; passate poscia per setaccio, e stemperate con altro aceto che sia di giusta consistenza. Alcuni imbianchiscono il petrosemolo nell' acqua bollente, e poscia lo pestano. Si può ancora in questa salsa unire un odore di cerfoglio, o di dragoncello, o di ruchetta ec.

*Salsa bianca di pignolo.* Pestate dei pignoli freschi, assai fini, con zucchero ed una mollica di pane inzuppata nell' aceto; indi passate per setaccio, e stemperate con aceto o sugo di limone a sufficienza. Vi potrete mettere un' odore di limone, o di cannella, e se volete un' alice dissalata; allorchè si pestano i pignoli.

*Salsa di pistacchi alla siciliana.* Questa salsa si fa come la precedente di *pignoli*, alla riserva, che in luogo di quelli, vi si mettono i pistacchi.

*Salsa fredda remolada.* Stemperate tre rossi d' uovi duri con olio, due alici, un buon pizzico di erbe fine; cioè di cipolletta, un senso d' aglio, scalogna, petrosemolo, cerfoglio, dragoncello, basilico, crescione, pimpinella, e ruchetta; stemperate con aceto, sugo di limone, e condite con sale, e pepe pesto. Al momento di servire sbattetela bene acciò venga densa, e versatela sopra dove vorrete; oppure servitela dentro una salsiera.

*Salsa remolada calda.* Si fa come la precedente; alla riserva, che l' erbe fine si passano sul fuoco con olio, poscia si bagnano con culì, e dopo cotta la salsa, si serve calda.

*Salsa agro dolce.* Fate squagliare del zucchero dentro una cazzarola sopra poco fuoco, ed allorchè avrà preso un bel colore dorato senza abbrugiare, poneteci dell' aceto, ed un pizzico di farina; condite con sale, pepe pesto, mostacciuolo in polvere, ed una zesta di arancio; fate stringere la salsa al suo punto, e servitela. Dentro questa salsa vi potrete unire del buon culì, oppure il fondo della coitura di cignale, lepre, o altra carne, che vorrete servire agro dolce. Questa salsa la potrete guarnire con prugne, visciole, pistac-

chi, candito di arancio, o di zucca, pignoli, passerina, qualche cappero ec.

*Salsa piccante.* Passate dell' erbe fine sul fuoco dentro una cazzarola con olio, o butirro, stemperateci quindi due alici fuori del fuoco, e poneteci nn pizzico di farina, bagnate con culì, ed un buon filetto di aceto, condite con sale, e pepe pesto, fate stringere la salsa al suo punto, e servite. Dentro questa salsa vi si può unire dei capperi, cedrioletti, ed altr' erbe in aceto. Non avendo il culì, si bagna con acqua ed aceto.

*Salsa alla ravigotta.* Mettete un poco di culì, ed un cucchiajo di aceto dentro una cazzarola; indi uniteci un pezzo di butirro maneggiato con farina, ed aggiungeteci del cerfoglio, petrosemolo, dragoncello, crescione, pimpinella, e finocchio fresco il tutto tritato assai fino; condite poscia con sale e pepe pesto; f te stringere al suo punte, e servite con sugo di limone, oppure un filetto di aceto.

*Salsa alla provenziale.* Passate dei tartufi, prugnoli, prosciutto, ed erbe fine il tutto trito dentro una cazzarola sul fuoco con butirro, ovvero olio buono; stemperateci due alici, e poscia sbruffateci un poco di farina, e bagnate con sugo; condite con sale, e pepe pesto, fate stringere al suo punto, e servite con un buon sugo di limone, ed un poco di capperi fini intieri.

*Salsa alia cittadina.* Tritate delle cipolle, e passatele dentro una cazzarola sul fuoco con butirro, sbruffateci poscia un pizzico di farina, e bagnate con sugo, ed un bicchier di vino; fate stsingere la salsa che sia condita con sale, pepe pesto, ed un poco di petrosemoio trito, e quindi servite con un filetto di aceto, o di sugo di limone.

# CAPO II.

## *Delle Zuppe in generale, tanto di grasso, che di magro.*

Ancora quì nel descrivere le zuppe mi servò della promessa brevità, mentre lascio le inutili dicerie, e solo vi avverto, che volendo fare le zuppe di grasso, vi servirete del sugo, e brodo di grasso, e nel volerle fare di magro, vi servirete del brodo, e sugo di magro, avvertendo però in queste, di darle gusto con qualche alice stemperata, ed olio buono. Si avverta ancora, che tutte le zuppe siano di buona sostanza, e bene digrassate.

### *Avvertimento sulle croste di pane, per le zuppe.*

Levate leggiermente la superficie del pane con il coltello, o con la grattuggia; indi tagliate le croste separatamente dalla mollica; fatele abbruscare, tagliatele in pezzi, e servitele sotto la zuppa.

In vece di croste, potrete servirvi di pane affettato assai fino, o in dadini.

Le croste o fette di pane, invece di abbruscarle, potrete farle fritte nell' olio, o nello strutto.

Prima di versare la zuppa sul pane, fate che gia sia stato mittonato con brodo, o sugo.

### *Zuppa di santè in ogni modo.*

Tagliate molto fino le quì appresso erbe; cioè, selleri, indivia, lattuga, rape, torzuti, cavoli bolognesi, carote, acetosa, ruchetta, porri, cipolle ec. indi imbianchitele se volete; oppure passatele crude dentro una cazzarola con un pezzo di butirro, ed una grossa fetta di prosciutto; ba-

gnatele poscia con brodo buono, e sugo, e fatene bollire dolcemente; allorchè la zuppa sarà be cotta, digrassatela, levate il prosciutto, e servitela sopra le croste di pane mittonato. Nel mentre che bolle questa zuppa, vi potrete mettere un pugno di cerfoglio, per dargli più odore. Sopra queste zuppe alcune volte vi si mettono delli uovi spersi, come ancora dei frutti di mare nei giorni di magro. Circa l' erbe che entrano in questa zuppa, potrete regolarvi secondo la stagione; come ancora vi si mettono dei piselli, fave fresche, e qualche poco di una buona purè di qualunque legume.

*Zuppe di tutte sorte d' erbe in più maniere.*

Dopo tagliata, allessata, e spremuta quell' erba che vorrete, la farete cuocere nello stesso modo della *Zuppa Santè*, e la potrete servire così naturale al sugo, oppure legata con rossi d' uovi, e parmegiano grattato.

Si fanno ancora queste zuppe, passate con butirro, bagnate con latte, e legate con rossi d' uovi.

*Zuppe di legumi secchi intieri.*

Dopo allessato il legume, si passa con butirro, prosciutto, erbe fine, e droghe dentro una cazzarola sul fuoco; indi si bagna con sugo, si condisce con sale e droghe, e si fa cuocere, servendolo poscia sopra le croste di pane. Nei giorni di magro invece di butirro servitevi dell' olio, ed invece del prosciutto, servitevi delle alici.

*Zuppa di qualunque purè.*

Abbiate una purè di qualunque erba, o di legumi; fatela ben scaldare, e quindi servitela sopra le croste, o dadini di pane, avvertendo, che non sia troppo densa.

*Zuppa di qualunque culì.*

Con qualunque culì, potrete servire una zuppa, con sotto le fette, o croste di pane.

*Zuppa di brodetto in più modi.*

Sbattete dodici rossi d' uovi con brodo, o sugo freddo, e se volete, un pezzo di butirro maneggiato con farina; fate stringere a lento fuoco dentro una cazzarola, muovendo sempre con la cucchiaja di legno, e quando sara divenuta come una crema, vi unirete del sugo di limone, e servite sopra le fette di pane abbruscate, e mittonate. Dentro a questo brodetto vi potrete mettere della cannella pesta, e del parmegiano grattato. Con il culì di pomidoro, ed altri culì ancora, si fanno delle eccellenti zuppe di brodetto,

*Zuppe al bagno maria in qualunque maniera.*

Abbiate qualunque salsa, o purè di erbe, o di legumi freschi, che sia fredda, e di buon gusto; uniteci dei uovi interi, e versate la composizione dentro una cazzarola unta di butirro; ponetela dentro un' altra cazzarola con acqua che bolla, e fate cuocere così a bagno maria con fuoco sotto e sopra. Allorchè sarà ben fredda, prendete le porzioni con un cucchiajo, e ponetele dentro la terrina; al momento di servire, versateci sopra un buon sugo bollente di sostanza, e ben chiaro; indi servite subito.

Con latte, o capo di latte, uovi, sale, e droghe, potrete fare un bagno maria, e dopo cotto, servirlo in porzioni dentro la terrina con sugo, o latte bollente, e parmegiano grattato. Con qualunque culì, o purè, potrete fare il bagno maria, come di sopra si è detto, e servitelo nella stessa maniera.

*Zuppa di qualunque frutto di mare.*

Abbiate un buon ragù di qualunque frutto di mare, e versatelo sopra una zuppa di pane mittonato con sugo di magro; osservate che sia giusta, e di buon sapore, e servitela ben calda.

*Zuppe di mille fanti.*

Fate una pasta dura con pane grattato, parmigiano, sale, noce moscata, cannella, e uovi; indi grattatela leggiermente. Abbiate al fuoco del buon brodo e sugo che bolla, poneteci dentro i *millefanti*, fatela bollire un quarto d' ora, e servitela.

*Zuppa di passatelli.*

Fate una pasta tenera con mezza libra di farina, e mezza libra di pane grattato, sale, e uovi. Allorchè bollirà il brodo, e sugo, passeteci dentro la detta pasta per una siringa, o per un passabrodo largo, che verranno come piccoli vermicelli, e dopo circa un quarto d' ora sarà cotta la zuppa la quale servirete con parmegiano grattato.

*Zuppa alla genovese di senzarella.*

Sbattete sei uovi dentro una cazzarola con un pugno di parmegiano, ed un poco di petrosemolo, acetosa, cerfoglio, maggiorana, ed una scalogna il tutto imbianchito, e ben trito; uniteci del pan grattato, cannella, noce moscata, e sale; stemperate bene con brodo, e sugo freddo; fate cuocere a lento fuoco, a servite subito, che non sia tanto brodosa.

*Zuppa di semolella in ogni modo.*

Ponete a cuocere la semolella dentro il sugo e brodo non tanto caldo, e andate muovendo con cucchiaja di legno, finchè principierà a bollire; allorchè sarà cotta, servitela con parmegiano

grattato. Nei giorni di latticini, si fa cuocere la semolella con acqua e sale, e si condisce con butirro; come ancora si fa la zuppa di semolella cotta con latte, la quale riesce eccellente. La semolella cotta in qualunque maniera, la potrete legare con rossi d' uovi al momento di servirla.

*Zuppa di polenta in maniere diverse.*

Potrete servire qualunque zuppa di farina di granturco setacciata ben fina, in tutte le maniere, come la semolella detta di sopra; ma potrete ancora fare una zuppa differente alla piemontese, che riesce molto buona; la maniera di farla è la seguente. Fate cuocere la polenta con brodo, o latte, o acqua, sale ed un pezzo grosso di butirro; allorchè sarà ben cotta e dura, uniteci un poco di cannella pesta, e due o tre pugni di parmegiano grattato; versatela dentro una cazzarola, e quando sarà ben fredda, tagliatela ad uso di stellette, o di cuoretti, o mostacciuoletti piccoli, secondo che vorrete; ponetela dentro la terrina, versateci sopra un sugo bollente di gran sostanza, e servite con parmegiano grattato. Invece del sugo, potrete servirla al latte ancora in giornate di magro. Allorchè servite questa zuppa al sugo, vi potrete unire un buon salpiccone cotto di tartufi, animelle, fegatini ec.

*Zuppa ai pomi di terra in più maniere.*

Con i pomi di terra allessati capati, ed affettati, potrete servire una zuppa cotta al sugo, o al latte, come vorrete, ma per fare una zuppa di pomi di terra all' inglese, osservate la seguente regola. Dopo allessati e pestati i pomi di terra, li metterete con un poco di capo di latte, sale, noce moscata, pepe pesto, e butirro dentro una cazzarola sul fuoco; maneggiate con cucchiaja

di legno, e quando sarà come una pasta maneggievole la composizione, levatela dal fuoco; allorchè sarà fredda, uniteci dei uovi, e formate una pasta tenera, ma che si possa tirare sulla pasticcieria con lo *stendarello*, tagliatela in quadretti, o in altra forma, e quando bolle il sugo o latte, poneteli dentro; allorchè avranno ben gonfiato, levateli dal fuoco, e servite con parmegiano grattato in un tondino.

*Zuppa di riso in qualunque modo.*

Il riso dopo lavato bene, si serve cotto con sugo, o con brodo, o con latte, o con acqua e butirro legato, o non legato con rossi d' uovi, e parmegiano; si serve ancora legato con qualunque purè o culì, come ancora con salsiccie, o cervellate, o qualunque ragù di frutti di mare, o di animelle, feghetini ec. Si serve ancora alle alici, cioè prima di cuocerlo con sugo di magro si fa insaporire con olio, erbe fine, ed alici. Si avverta che il riso deve essere cotto una cosa giusta, e mai disfatto. Allorchè vorrete servire il riso con selleri, o rape, torzuti o broccoli, cavoli ec. conviene di allessare prima l' erba, farla bene insaporire con sugo; indi mettervi il riso. Quando vorrete nel riso mettervi un culì, purè, o salpiccone, ragù ec. vi si mette allorchè sarà quasi cotto con il sugo. Il riso volendolo servire al latte di mandorle, conviene prima di farlo imbianchire nell' acqua bollente, e poi si finisce di cuocere nel latte di mandorle, e si serve con zucchero e cannella. Il riso prima di metterlo a cuocere in qualunque maniera, non sarà che bene, se l' imbianchirete nell' acqua bollente per un' istante. Si può servire una zuppa di riso passato per setaccio, e legato con rossi d' uovi.

*Zuppa di tutte sorte di paste.*

Tanto le paste di maccaronerìa, quanto quelle con uovi fatte in casa, potrete servirle nell' istesso modo delle zuppe di riso; alla riserva però, che le paste con uovi non vanno mai imbianchite. Circa alla cottura, regolatevi dalla qualità della pasta. I maccheroni, vermicelli, e simili paste, vanno rotte in piccoli pezzi prima di cuocerle.

*Zuppa d' orzo di Germania, o di miglio mondo.*

L' orzo di Germania, o il miglio mondo, si possono servire esattamente come il riso.

*Zuppa di farro, o di farricello.*

Il farro, o il farricello, li potrete servire come il riso; fuori che cotti nel latte, mentre richiedono un brodo o sugo di gran sostanza.

*Zuppe di tortellini, cappelletti, o ravioletti in molte maniere.*

Tirate una sfoglia sottile fatta con farina, e uovi; indi tagliatene tanti piccoli tondi con un taglia paste, e riempiteli di una delle seguenti composizioni; saldateli bene all' intorno affinchè non sorta fuori il ripieno, e dategli quella forma che dirò quì appresso.

*Ripieno dei tortellini, e cappelletti di grasso.*

Pestate del magro di pollo, o di mongana con un pezzo di midollo, o di butirro; uniteci una mollica di pane inzuppata nel latte, o nel brodo, un poco di ricotta se volete, parmegiano grattato, cannella, noce moscata, sale, pepe pesto, erbe odorose, e qualche rosso d' uovo; indi riempite i tondi di pasta con questa composizione, saldbteli bene, e ripiegateli ad uso di cappelletti, oppure di tortellini schiacciati.

*Ripieno dei tortellini, e cappelletti di magro.* Si fa questo ripieno con ricotta, uovi, droghe, sale, e parmegiano grattato. Alcuni vi uniscono ancora una mollica di pane inzuppata nel latte.

*Ripieni di cuscinetti, o ravioletti di qualunque specie.* Se volete fare i cuscinetti, allora tagliate la pasta in quadri, poneteci la composizione, e ripiegate ad uso di un libretto; se le vorrete poi dare la forma dei ravioletti, allora fateli tondi, e ripiegateli in mezzo con il ripieno dentro. Le composizioni per riempire i cuscinetti, o ravioletti, sono ottime quelle dette di sopra; ma oltre di quelle ve ne dirò ancora delle altre quì appresso.

*Ripieno d' erbe.* Abbiate una buona salsa di qualunque erba, che vorrete assai ristretta, mescolateci un poco di ricotta, o capo di latte, parmegiano, e qualche rosso d' uovo, e servitevene.

*Ripieno di qualunque farsa.* Potrete riempire i ravioletti di qualunque farsa cotta, o cruda come vorrete. *Vedete le diverse farse ai loro articoli.*

*Ripieno di qualunque salpiccone.* Sono ottimi i cuscinetti ripieni di qualunque salpiccone di animelle, fegatini, code di gambari, prosciutto, tartufi ec., basta che sia ben cotto, e molto ristretto.

*Ripieno alla napoletana.* Si fa un' ottimo ripieno con provature, prosciutto, sale, droghe, uovi, parmegiano, ed ancora una mollica di pane inzuppata nel latte, ed il tutto ben pesto. Nei giorni di magro in vece del prosciutto, vi si mette qualche alice, Dentro questo ripieno vi sta bene ancora la ricotta, o formaggio fiore, o sbrinzo fresco.

*Zuppa alla gelosa.*

Fate una composizione con ricotta, uovi, sale, droghe, e parmegiano grattato, e formatene tante pallette spolverizzate di farina leggiermente; fatele poscia cuocere dentro buon sugo, e brodo, e servite subito. Potrete ancora dentro la composizione mescolarvi un pugno di spinaci cotti, tritati fini, e passati con butirro sul fuoco dentro una cazzarola. Eccellente ancora riesce questa zuppa fatta con una composizione del *ripieno di raviòletti alla Napolètana* descritta quì sopra.

*Zuppa alla Polacca.*

Abbiate una falsa delicata cruda di pollo, o di mongana; formatene picciole pallette bislunghe, e fatele cuocere con brodo bianco; indi accommodatele dentro la terrina, versateci sopra un sogo colorito bollente, e servite subito.

*Zuppa alla Tedesca.*

Fate bollire un poco d' acqua con sale, ed un pezzo di butirro, poneteci allora della semolella a discrezione per fare una pasta maneggevole, ed allorchè sarà fredda, uniteci dei uovi interi, cannella pesta, e parmegiano; formate tanti mostacciolетti spolverizzati con farina, fateli cuocere con latte, un pezzo di butirro, e sale a sufficienza, e servite subito. Si può ancora far cuocere questa zuppa con sugo buono.

*Zuppa Kenedel alla Prussiana.*

Sbattete tre oncie di butirro in una cazzarola tiepida, indi mescolateci quattro uovi, un poco di sale, cannella, pepe pesto, e parmegiano grattato; uniteci della farina quanto basti per fare una pasta tenera, e formatene tanti quadrucci piccoli spolverizzati di farina; fateli cuocere nel sugo, o nel latte, e servite, che siano ben spongosi.

### *Zuppa alla Duchessa.*

Fate bollire una foglietta di latte con un' idea di sale, un poco di zucchero, e l' odore che vorrete, e dopo sei minuti, fatelo raffreddare; unitelo poscia a sei uovi, e passate per setaccio; versate questa composizione dentro una cazzarola imbutirrata, e fate cuocere a bagno maria. Allorchè sarà fredda, fatene delle porzioni con un cucchiajo, e ponetele dentro la terrina; versateci sopra del latte bollente, e condito con zucchero, ed un' idea di sale; e servite subito. Dentro la composizione del bagno maria, vi si possono mettere delle mandole, o pistacchi macinati.

### *Zuppa di latte in molte maniere.*

Potete servire una zuppa di latte di vacca, oppure di latte di mandole bollente sopra le fettine di pane abbruscato; e che il latte sia condito con pochissimo sale, zucchero, o l' odore, che uno vuole.

Le zuppe di latte si fanno ancora con mettere qualche rosso d' uovo nel latte freddo, condirlo come sopra, farlo stringere un poco a lento fuoco, e servire la zuppa sopra il pane abbruscato.

Si fanno ancora le zuppe di latte con uovi, o senza, ma senza zucchero, e solo con sale, butirro, e parmegiano se si vuole.

Tutte queste zuppe di latte invece di servirle con sotto le fette di pane, vi si possono mettere dei uovi spersi.

### *Zuppa alla Svizzera.*

Ponete delle fette di pane dentro la terrina, e fatene un suolo, che coprirete di fettine sottilissime di sbrinzo, e parmegiano grattato; coprite con altro pane, ed altro sbrinzo, e così farete più suoli, finchè saranno due terzi della terrina pieni,

avendo attenzione di finire con li formaggi; aspergete sopra con gran butirro, e fate così stufare dentro al forno per mezz' ora; indi versateci un buon sugo, fate mittonare un' altro poco, e servite.

## CAP. III.

### *Del Manzo.*

La carne del manzo è per così dire la base della cucina, mentre con essa si fanno i brodi, sughi, ed altre sostanze: si ama ancora di mangiare un buon bullito di manzo da quasi tutte le persone; onde è necessario di conoscerne la qualità, come ancora le maniere generali di cuocere le diverse parti di questo animale. Perciò non solo del manzo, ma ancora degli altri quadrupedi, e volatili, ne descriverò la scelta, ed altresì la maniera di trinciare in tavola propriamente le vivande fatte con li diversi tagli della loro carne, additandovi quali siano i migliori; perche necessariamente, chi trincia li deve conoscere. Serva ancora di regola generale a chi trincia, di fare piccole porzioni, e sottili, che così i convitati mangieranno con più piacere, e si avrà la compiacenza di vedere, che ben spesso essi tornano a chiedere le vivande. Per principiar dunque dalla scelta del manzo, si deve osservare, che sia giovine, che la carne abbia un bel colore cremisino, e che sia coperta di un convenevole grasso. Quì in Roma i manzi di Perugia sono i più stimati. La stagione del manzo è tutto l' anno, purchè abbia le qualità di sopra già dette; si osservi però, che per quanto sia buona la carne, resterà sempre dura, e coriacea, se nell' estate almeno non sarà morti-

ficata per circa due giorni, e nei tempi freddi cinque, o sei; e ciò si deve osservare con attenzione, acciò sia giustamente mortificata, e non passata; perchè vi sono alcune parti dell' animale che s' infrolliscono più presto delle altre. Circa la maniera di trinciare il manzo, eccone qui appresso una succinta descrizione, avvertendosi che dal saper tagliare la carne per il suo verso, la fa riuscire più delicata Descriverò ancora la maniera di preparare i diversi tagli: in mancanza però di quelli che descrivo, potrete sostituirne altri.

La culatta, o sia cularcio, si taglia in fette per traverso, e la carne più vicina all' osso, sarà la più saporita.

La coscia, e la noce si taglia ancora per traverso.

Il carrè si taglia separando ciascuna costa dall' altra.

Il lombo si taglia in fette fine per traverso.

La spalla, si taglia come la coscia.

Al petto si leva la copertina carnosa, la quale si taglia in fette per traverso, e si faccia ancora l' istesso con i tenerumi, e con il resto.

La lingua, si taglia per traverso in fette sottili.

*Culatta di manzo alla moda.*

*Rilievo.* La culatta del manzo è uno de' migliori pezzi di questo animale, si serve non solo per bollito, ma viene ancora preparato intero in molte maniere, ed allora si serve per un *Rilievo* alle zuppe; ma quando non sarà intero, si serve allora per un *Antrè.* Per farla al forno, si fa nel seguente modo.

Disossate una culatta, e lardatela per traverso con lardelli di prosciutto, e di lardo conditi con

sale, droghe, ed erbe fine; indi ponetela dentro una braciera con sotto fette di cipolle, di carote, di teste di sellero, lardo, e prosciutto, uniteci due, o tre spicchi d' aglio un pezzetto di fronda di alloro, ed una mignonette; condite con sale, pepe pesto, un mazzetto d' erbe, e due cipolle steccate; uniteci mezza bottiglia di vino, ed incollate con carta, e colla il coperchio; indi fate cuocere nel forno moderato, oppure con fuoco sotto, e sopra sul treppiedi per cinque ore all' incirca; indi scolatela dal grasso, glassatela se volete, e servite con quella salsa, ragù, o guarnizione che sarà di vostro genio.

*Culatta di manzo alla cramoisì, detta alla scarlatto.*

*Rilievo*. Lardate una bella culatta di manzo disossata, e stropicciatela bene con salnitro; ponetela poscia dentro una terrina con qualche grano di ginepro, e di coriandolo pesto, due foglie di alloro, un poco di timo, basilico, sei foglie di salvia, ed una rametta di rosmarino, due grossi pugni di sal marino, e droghe. Lasciate così per otto giorni con sopra un peso, e voltatela più volte in questo fra tempo: indi lavatela bene, e fatela cuocere alla *moda*, o al *forno*, o *allo spiedo*, o in *bresa*; indi servitela con quella salsa, ragù, o guarnizione, che sarà di vostro genio.

*Culatta di manzo in diverse maniere.*

*Rilievo*. Allorchè avrete disossata, e lardata una buona culatta, la potrete far cuocere, in *bresa*, o allo *spiedo arrosto*, o alla *genovese*, indi glassarla, e servirla con quel ragù, guarnizione, o salsa che vorrete. Se volete piccare di minuto lardo il di sopra, resta in vostro arbitrio.

Dopo cotta in qualunque delle sudette manie-

re, la potrete bene asciugare, indi untarla con butirro mescolato con rossi d' uovi, panarla, farle prendere un color d' oro al forno, e servirla come sopra.

*Culatta di manzo all' Inglese.*

*Rilievo.* Disossate una culatta, lardatela, e ponetela in fusione con latte, buttirro squagliato, sale, droghe, coriandoli pesti, fette di carote, e di cipolle; dopo tre ore ponetela allo spiedo, e fatela cuocere arrosto, aspergendola con il latte dove è stata in fusione, e butirro; allorchè sarà cotta di bel colore, servitela con il ragù, o salsa, che vi pare. Una guarnizione di pomi di terra glassati, oppure delle cipolle, sono ottime guarnizioni per questo piatto.

*Lombo di manzo in ogni modo.*

*Rilievo.* Il lombo del manzo, allorchè sarà disossato, lo potrete cuocere esattamente come la culatta. Volendo ancora, lo potrete riempire di qualunque farsa, o ragù crudo, cucirlo bene, a piccarlo di lardo, se volete; indi farlo cuocere in bresa, o alla genovese, e servirlo con una salsa d' erba, o altra. Se il lombo non sarà intiero, allora lo servirete per un *antrè.*

*Carrè di manzo in tutte maniere.*

*Rilievo.* Il carrè significano le coste unite insieme, che volgarmente si chiamano in Italiano bragioole, e cotelette in Francese; e siccome tutte queste coste unite allorchè è tagliato il pezzo giusto forma un quadrato, così dal termine Francese carrè, viene denominato ancora dagli Italiani.

Il carrè dunque si appresta in tutti i modi, come la culatta, e come il lombo di manzo descritti di sopra.

### *Petto di manzo in differenti modi.*

*Antrè.* Le differenti maniere di apprestare il petto, li potrete vedere nell' articolo del *Petto di mongana* qui appresso pag. 59. mentre da quello potrete prender norma per preparare quello del manzo.

### *Fricandò di manzo.*

*Antrè.* Abbiate una noce, o parte di essa di manzo di ottima qualità, e ben staggionata, nettatela dagli ossi, pelle, e nervi battetela framezzo un panno bagnato, e pareggiatela con proprietà; indi piccate il più bello con lardo e poscia ponetela per qualche ora nell' acqua fresca, e dopo fatela cuocere in bresa, o alla genovese, glassatela, e servitela con quella salsa, o ragù, che vorrete.

### *Manzo garofanato.*

*Antrè.* Lardate un pezzo di manzo con lardo, prociutto, filetti di aglio, e garofani; indi fatelo cuocere alla genovese: allorchè sarà cotto, digrassate il fondo della cottura, passatelo per setaccio, e servitela sopra il manzo. La maniera di fare la *Bresa alla Genovese*, vedetela alla pag. 22.

### *Manzo stufato.*

*Antrè.* Tagliate in fette sottili un pezzo di carne di manzo; indi ponetelo dentro una cazzarola con erbe fine, lardo battuto, sale, e droghe, coprite bene, e fategli prendere colore sopra fuoco moderato; indi bagnate con un bicchiere di vino e fate consumare; aggiungeteci un poco di brodo senza sale, finite di cuocere, e servite ben digrassato. Dentro questa usuale vivanda vi sta bene il sugo di pomidoro, le pere, i gobbi, o siano cardi, i selleri, i pomi di terra, ed altr' erbe prima però imbianchite.

*Manzo in emensè.*

*Orduvre.* Abbiate un pezzo di carne di manzo cotto in qualunque modo, e rifreddo; tagliatelo in fettine sottilissime, e formatene più suoli dentro una cazzarola tramezzati con erbe fine, prugnoli, e tartufi triti, sale, droghe, butirro, e culì; fate bollire sulle ceneri tiepide un' ora; indi servite.

*Polpette di manzo in più maniere.*

*Antrè.* Pulite la carne di manzo da ogni osso, pelle, e nervo, e per ogni libra di carne, uniteci tre oncie di lardo, mezza cipolla, uno spicchio d' aglio, sale, droghe, petrosemolo, e maggiorana; tritate il tutto assai fino, e poscia pestate nel mortajo, ed aggiungeteci una mollica di pane della metà del volume della carne, inzuppata col brodo, uniteci ancora tre uovi, un pugno di parmegiano grattato, dadini di scorzetta candita, pignoli, e passerina, formate quindi le polpette spolverizzate leggiermente di farina, e ponetele a cuocere dentro un culì buono, tanto rosso, che bianco, ed al momento di mandarle in tavola, legatele con tre rossi d' uovi, e servite con sugo di limone. Nei culì rossi di carne, o di pomidoro, potrete far di meno della liason d' uovi. Potrete ancora far soffriggere le polpette con strutto dentro la cazzarola da tutte le parti, e poi bagnarle con il culì, come ancora le polpette crude le potrete friggere nella padella, scolarle, e poi finirle da cuocere nel culì.

*Polpettone, e polpette involtate all' Italiana, in diversi modi.*

*Antrè.* Battete sottilmente una larga fetta di manzo; indi riempitela con una farsa condita come quella delle polpette di manzo peste descritte qui

avanti; involtate il polpettone, legatelo con filo, e fatelo cuocere in una bresa alla Genovese. Vedete pag. 22. indi digrassate il fondo, fatelo consumare al suo punto, passatelo per setaccio, e servitelo sopra il polpettone. Invece della farsa di carne, si può riempire con qualunque buon ragù crudo, oppure con una semplice farsa fatta di lardo, erbe fine, sale, droghe, ed una mollica di pane inzuppata nel brodo, e spremuta (se vi pare), e se vorrete ancora un poco di finocchio in grana ben tritato. Se vorrete poi fare delle polpette, allora invece di riempire una grossa fetta di carne, ne riempirete tante piccole fette sottili adattate, e le farete cuocere esattamente come il polpettone.

*Filetto di manzo in rulladine.*

*Orduvre.* Tagliate un filetto di lombo ben mortificato in fette grosse quanto due scudi; nettatele dalla pelle, e nervi, e battetele sottili framezzo un panno bagnato; riempite ciascuna fetta con farsa di chenef, ed involtatele in tanti rotoletti, infilatele nello spiedo, tramezzandole con salvia ed una fetta di pane, e di prosciutto da una rulladina all' altra, fatele cuocere arrostite, che non si dissecchino, e servitele ben calde, e bene untate con strutto, o butirro, ed una salsa chiara sotto alla scalogni, o senza salsa, che è meglio.

*Filetto di manzo in Bif-steK.*

*Orduvre.* Allorchè avrete nettato bene, e tagliato in fette sottilissime un filetto di lombo di manzo; battetele acciò venghino tutte eguali; indi marinatele con cipolla, olio fino, o butirro squagliato; droghe, sale, sugo di limone, e radiche di petrosemolo, ovvero i fusti verdi; do-

po poche ore, asciugate le fette, fatele cuocere a fuoco allegro sulla gratella aspergendole di butirro, e servitele ben calde, e sugose con sotto una idea di culì, o meglio senza.

*Filetto di manzo in ogni maniera.*

*Antrè*. Un filetto intero di manzo, lo potrete cuocere in tutte le maniere come la culatta, ed il fricandò di manzo detto di sopra.

*Escaloppe di manzo alla tedesca.*

*Orduvre*. Marinate le fettine di un filetto di lombo come quelle in bif-stek, ma uniteci un poco di aceto, ed una punta d' aglio; indi asciugatele, infarinatele, e fatele friggere di bel colore, servendole con petrosemolo fritto all' intorno; potrete ancora invece d' infarinarle, friggerle intinte nella pastella.

*Escaloppe di manzo variate in tutte maniere.*

*Orduvre*. Allorchè avrete preparato un filetto di manzo in fette sottili, come quelle in bif-stek, passatele a fuoco allegro dentro una cazzarola con butirro, erbe fine, prosciutto, sale, e droghe; bagnatele poscia con mezzo bicchiere di vino, e quando sarà consumato, sbruffateci un pizzico di farina; indi bagnate con sugo, e fate bollire dolcemente, riducendo la salsa al suo punto, e servite. Per variare, potrete metterci a mezza cottura qualunque erba imbianchita, come v. g. selleri, rape, pomi di terra, carciofi, carote gialle ec. oppure prugnoli, tartufi, capperi, cedrioletti, sugo di limone, o di agresto, e legarle ancora volendo con rossi d' uovi.

*Granadine di manzo in più modi.*

*Orduvre*. Abbiate delle fette sottili e rotonde di manzo, grandi quanto la palma della mano; riem-

pite ciascuna fetta di qualunque farsa o ragù crudo, e cucitele in forma di un pomo; piccate il di sopra se volete di minuto lardo, fatele cuocere in una bresa, o alla genovese: vedi l' articolo delle brese pag. 21 e 22; indi scucitele, glassatele, e servitele con sotto un ragù, o purè, o salsa a vostro piacere.

*Tenerumi di manzo*

Dai tenerumi di mongana descritti quì appresso, prenderete norma per apprestare i tenerumi del petto di manzo, che bisogna osservare però, che sia di bestia assai giovane, altrimenti non riescono buoni.

*Coda di manzo a diverse salse, o ragù.*

*Orduvre.* Tagliate in pezzi una coda di manzo grassa, e carnuta, e fateli sgorgare in più acque tiepide, indi lavateli, fateli cuocere in una bresa, glassateli, e serviteli con sotto una salsa, o ragù di vostro genio.

*Coda di manzo a la sainte menehoult.*

*Orduvre.* Abbiate dei pezzi di coda di manzo cotti in bresa, e rifreddi; ungeteli con butirro squagliato, e rossi d' uovi, quindi panateli, fategli prendere un bel colore al forno, o sulla gratella, e serviteli con sotto una salsa piccante, o senza.

*Coda di manzo all' aigrette.*

*Orduvre.* Allorchè sarà cotta in bresa, e rifredda una coda di manzo tagliata in pezzi, marinatela con aceto, droghe, ed erbe fine; dopo sei ore infarinatela, fatela friggere, e servitela con sopra una salsa di capperi, o agro dolce.

*Coda di manzo alla Polacca.*

*Orduvre.* Dopo cotta una coda di manzo in

pezzi dentro una bresa, glassatela bene, ed accommodatela con simetria nel piatto, framezzandola con erbaggi, tanto intagliati, che in mazzetti, e cotti in sostanza, versateci sopra un buon culì e servite subito.

*Lingua di manzo in certrosa.*

*Antrè.* Abbiate una lingua di manzo cotta in bresa, pelata, rifredda, e tagliata in fettine sottili tutte eguali; abbiate ancora dei bucchè di cavoli, cipollette, carote gialle, rape, ed altr' erbe intagliate, ed accommodate con pulizia, cotte in bresa buona, e ben spremute. Coprite il fondo, e l' intorno di una cazzarola (adattata per la grandezza dell' antrè, che vorrete fare) di fette di lardo, e prosciutto, ed aggiustateci dentro con simetria l' erbe, e le fette di lingua, finchè sarà piena la cazzarola; spremete bene con un panno acciò ne sorta l' umido, coprite di sopra ancora con lardo, e fate cuocere ad un forno temperato; indi levate la certrosa, e ponetela nel piatto, pulitela bene dal lardo, e servitela con sopra un buon culì. In genere di questi piatti, si fanno bellissimi lavori, mentre dipende dal genio, e buon gusto di chi opera.

Per non descrivere in ogni luogo la maniera di fare le certrose, vi basti questa, che sarà di norma per servire le altre composte con uccelli, o altre carni, mentre i cavoli, o l' altr' erbe ne formano la fiase.

*Lingua di manzo all' olandese.*

*Antrè.* Mettete le lingue di manzo in fusione con nitro ec., come la *culatta di manzo allo scarlatto*, pag. 46. indi fatele sfumare, e poi servitele con quella salsa, che vorrete.

Le salse d' erbe al latte sono le migliori. Se le

avrete da cuocere secche, le farete prima dissalare nell' acqua fresca, e poi le farete rinvenire in quella tiepidissima.

*Lingua di manzo in più modi.*

*Antrè*, *e orduvre.* La lingua di manzo dopo cotta in bresa, e pelata, la potrete servire spaccata per mezzo o tagliata in fette con qualunque salsa, ragù, e guarnizione. Potrete ancora dopo imbianchita pelarla, piccarla, cuocerla in bresa, e servirla glassata come si è detto.

Potrete pure quando non sia piccata untarla con butirro squagliato, o con una besciamella, o senteminult, panarla, fargli prendere un bel colore al forno, e servirla come si è detto. La lingua dopo cotta in bresa, si può servire rifredda con un aspic geleta sopra, o in galantina ec. come si dirà nel *Capitolo dei rifreddi.* Con le fettine di lingua cotta, se ne fanno insalatine, e si friggono ancora indorate, o panate, o intinte nella pastella; se ne fanno pure diverse fritture, come potete vedere negli articoli *Crocchetti*, *surprise di farsa*, *rissole*, *marinè*, *pasticcietti*, *atelette ec.* Con le fettine di lingua mezza cotta, potrete fare delle rulladine come il filetto di manzo.

*Lingua di manzo alla lombarda.*

*Orduvre.* Passate le fettine sottili di lingua cotta, e fredda dentro una cazzarola sul fuoco con butirro, erbe fine, sale, e droghe; sbruffateci poi un pizzico di farina, e bagnate con un poco di buon culì di prosciutto; fate bene insaporire, levate dal fuoco, ed accomodate le fettine nel piatto, tramezzandole con culì, o besciamella, parmegiano grattato, butirro, e se volete cipollette cotte; fategli prendere un bel colore al forno, e

servite subito con sopra un poco di sugo, o culì.

*Palati di manzo in più maniere.*

*Orduvre, ed antrè.* Fate sgorgare i palati in più acque tiepide, e l' ultima poi fatela quasi bollire; levate allora i palati, e pelateli bene con il coltello; indi lavateli, cuoceteli in bresa, tagliateli di quella forma, che vorrete, e poneteli dentro una salsa di vostro genio; ed allorchè avranno preso ben sapore, serviteli con crostini di pane fritto all' intorno.

*Trippa di manzo a diverse salse.*

*Orduvre.* Allorchè avrete cotta la trippa con acqua, sale, un mazzetto d' erbe, ed una cipolla steccata, tagliatela in mostaccioletti, o in altra forma, e poi passatela dentro una cazzarola con butirro, o lardo rapato, erbe fine, sale, e droghe; allorchè avrà preso sapore sopra un fuoco moderato, sbruffateci un poco di farina, e bagnate con culì buono, o sugo di gran sostanza, riducetela al punto di una salsa, e servitela. Se la bagnerete con brodo bianco, o latte, la servirete legata con rossi d' uovi. Tanto al bianco, che al rosso, potrete servire la trippa con dentro un poco di parmegiano grattato, ed a chi piace un poco di menta romana trita. La trippa dopo cotta, ed insaporita come si è detto, si può mettere a salseggiare dentro qualunque ragù, o salsa d' erba, o piccante, e servirla con crostini fritti, o altra guarnizione all' intorno.

La trippa dopo allessata, la potrete marinare, e servirla fritta tanto indorata solamente, che appannata, o intinta nella pastella. Come ancora la potrete apprestare in *crocchetti*, in *crepinette*,

ed in altre maniere come vi detterà il vostro buon gusto, prendendone le variazioni, dagli altri piatti di carne descritti nel cap. dei piatti composti.

*Rognone di manzo a qualunque salsa, o ragù.*

*Orduvre.* Passate dell' erbe fine dentro una cazzarola sul fuoco con butirro; indi uniteci il rognone tagliato in fette larghe e sottili, condite con sale e droghe, ed appena è cotto, servitelo con sugo di limone, o senza. Volendolo servire con qualche salsa, o ragù, farete in questo modo; abbiate la salsa, o ragù, che vorrete, poneteci dentro il rognone cotto all' erbe fine, come vi ho accennato, fategli prendere sapore sulle ceneri calde, e servite subito.

*Cervello di manzo fritto in molte maniere.*

*Orduvre.* Levate la pelle ad un bel cervello, e fatelo allessare con acqua, sale, ed un mazzetto d' erbe. Allorchè sarà freddo tagliatelo in fette, infarinatelo, indoratelo con uovi sbattuti, e fatelo friggere di bel colore con strutto o butirro. Potrete ancora dopo infarinato, ed indorato, spolverizzarlo con metà parmegiano, e metà pane grattato, quindi friggerlo come sopra; si può ancora spolverizzare di solo pane senza parmegiano. Si frigge ancora il cervello indorato, oppure intinto nella pastella, tanto naturale, che marinato con aceto, sale, ed erbe fine. Dopo fritto il cervello, alcuni lo servono con sopra qualche salsa, che abbia dell' agro e dolce, o del piccante.

*Cervello in differenti modi.*

*Orduvre.* Il cervello dopo allessato, si fa cuocere dentro una bresa leggiera; indi si scola be-

ne, si glassa, e si serve con sotto una qualche salsa, o ragù. Si fa ancora il cervello ripieno di qualche farsa, o dell' istesso cervello, che avrete levato dopo cotto, e che si unisce ad una panata con uovi, erbe fine, parmegiano, sale, butirro, e droghe; indi si serra il buco ripieno di farsa con uovo sbattuto, e pane grattato, si asperge di butirro, gli si fa prendere un bel colore al forno, e si serve con sotto una buona salsa, o ragù, che vorrete.

Con il cervello se ne fa *gattò*, *surprise*, *crocchetti*, *cassettine*, *torte*, *pasticcietti*, ed altre vivande, come troverete specialmente descritto nel Cap. dei piatti composti d' ogni sorte.

*Schinali di manzo in più modi.*

*Orduvre.* Dopo pelati, ed allessati i schinali, potrete apprestarli in diversi modi come il *cervello.*

*Zinna di vacca in ogni modo.*

*Orduvre.* Legate i caporelli della zinna da latte di bestia giovine; indi allessatela, fatela cuocere in bresa, e servitela come la *trippa di manzo*, oppure intera glassata, con sotto una salsa, o qualunque ragù.

## CAP. IV.

### *Della Mongana.*

Si deve scegliere la vitella mongana grassa, lattante, e di carne bianca assai; quella di pelo rosso è più stimata che l' altra. Se non vi descrivo tutte le parti della mongana, lo faccio solo per brevità, e per non replicare l' istesse cose, mentre dal manzo potrete prenderne

norma, avendone in quel Cap. descritto bastantemente, come ancora nel Cap. dei Piatti composti d' ogni sorte, inserito in questo volume.

Il modo di trinciare le parti della mongana è l' istesso che in quelle del manzo.

*Testa di mongana fritta in più maniera.*

*Orduvre.* Quando avrete fatta cuocere allesso la testa, la tagliarete in piccoli pezzi, e la friggerete in tutte le maniere, che troverete descritte nel *cervello di manzo fritto* pag. 55.

*Testa di Mongana ripiena in qualunque modo.*

*Antrè.* Disossate per di sotto intieramente una testa ben pelata e pulita; indi riempitela con qualunque farsa di vostro piacere, o con qualunque ragù crudo o cotto, ristretto, e freddo; oppure potrete riempirla con farsa di chenef, e filetti grossi di lardo, di prosciutto, di magro di mongana, pistacchi, qualche quarto d' uovo duro, o carota gialla imbianchita, qualche cedrioletto, o capperi, erbe fine, sale e droghe, ed allora che sarà riempita in questo modo si chiama *Testa in Galantina*; basta in qualunque modo avrete riempita la testa, cucitela, involtatela dentro una salvietta, e fatela cuocere in una buona bresa; indi fatela intiepidire, e poneteci un piccolo peso sopra, allorchè sarà ben scolata, e ferma, scucitela, fatela riscaldare dentro una sostanza, e servitela con qualunque salsa, culì, o ragù; che vorrete. Quando si deve servire rifredda come si dirà a suo luogo, lasciatela sotto il peso per qualche ora, così si renderà compatta, e la potrete tagliar bene in fette allorchè si trincierà in tavola.

*Testa di Mongana a qualunque ragù. purè, o salsa.*

*Antrè.* Disossate una testa fino agli occhj, levandogli il nero; indi fatela cuocere involta dentro una salvietta, dentro una buona bresa; ed allorchè sarà cotta, ponetela nel piatto, levategli l' ossa del cranio, pelate la lingua, e dividetela per lungo; rifilatela poscia per tutto, accomodatela con gran pulizia, e servitela con sopra o sotto quel culì, salsa, purè, o ragù, che sarà di vostro genio. Potrete ancora dopo cotta una testa farla intiepidire, poi scucirla, untarla con rosso d' uovo e butirro, panarla, fargli prendere un bel colore al forno, e servirla come si è detto di sopra.

*Orecchie di Mongana in tutte maniere.*

*Orduvre.* In tutte le maniere con le quali si appresta la testa di mongana, potrete apprestare ancora le orecchie.

*Petto di Mongana all' eleganza.*

*Antrè.* Fate dei tagli traversi un dito distante uno dall' altro sopra un petto rifilato, imbianchito per un' istante nell' acqua bollente, ed accommodato con pulizia; quindi ponete della farsa di chenef dentro ciascun taglio, ed incastrateci con simetria delle creste di pollastro, code di gamberi olive ripiene, erbe intagliate, animelle, tartufi ec. il tutto cotto per metà; fate cuocere il petto così accommodato dentro una bresa ristretta; indi scolatelo, glassatelo, e servitelo con sotto il ragù, o salsa che vorrete.

*Petto di Mongana in ogni maniera.*

*Antrè.* Il petto di mongana lo potrete servire, tanto intero, che tagliato in pezzi. Allorchè lo servirete intero, lo potrete apprestare ripieno,

come la *testa di mongana*, e poi piccarlo se volete di lardo, o di fusti di petrosemolo, o di tartufi ec.; oppure senza riempire, e solamente piccato; ovvero senza piccare, tanto ripieno, che semplice, e cotto in una buona bresa, o alla genovese, e poi glassarlo, e servirlo con sotto una salsa, o guarnizione a piacere. Si può ancora dopo cotto un petto, appannarlo, fargli prendere colore al forno, e servirlo come sopra.

Il petto ancora semplice, cioè senza riempire, potrete imbianchirlo, tagliarlo in pezzi, passarlo sul fuoco dentro una cazzarola con butirro, erbe fine, sale, e droghe, sbruffarci un pizzico di farina, e bagnare con mezzo bicchiere di vino; indi dopo consumato metteteci del sugo, o culì, o brodo bianco, e quando sarà la salsa ristretta al suo punto, digrassarla, e servirla con sugo di limone, o con capperi, o altro a vostro genio, se sarà mercato al bianco, allora legarete la salsa con rossi d' uovi, e petrosemolo trito imbianchito.

*Tenerumi di Mongana in più modi.*

*Orduvre.* Levate la copertina carnosa ad un petto di mongana; indi tagliate i tenerumi, che stanno sotto ad essa in fette larghe; fateli imbianchire, e poi cuoceteli in una bresa; scolateli poi, glassateli, e serviteli con sotto quella salsa, o ragù, che vorrete. Potrete ancora dopo cotti i tenerumi, metterli dentro una qualche salsa, farli bene insaporire, e servirli; se sarà una salsa al rosso non servirà legarli con rossi d' uovi, ma se sarà una salsa al bianco, allora la legarete con rossi d' uovi, e vi metterete un poco di cerfoglio, o di persemolo trito, e sugo di limone. Dall' articolo della *Trippa di manzo*, po-

trete prendere norma di variare le vivande di *tenerumi.*

*Cotelette di mongana in papigliotta.*

*Orduvre*. Mescolate dei tartufi, e prugnoli triti con erbe fine, butirro, o strutto, o lardo rapato, sale, e pepe pesto; ponete un poco di questo trito sopra ciascun pezzo di carta tondo; involtateci dentro una cotelletta per ogni pezzo di carta, che l' osso della costa resti di fuori, e che sia ben raschiata, e tagliato; ungete di strutto la carta, che resta al di fuori, e fatele cuocere sulla gratella, e servitele con tutta la carta; oppure senza la carta con qualche salsa sotto.

*Cotelette di Mongana panate in più maniere.*

*Orduvre.* Raschiate, e tagliate l' osso corto delle cotelette, indi appianate, nettate, e rifilate la carne con pulizia; conditele con sale, e pepe pesto, e marinatele se volete con erbe fine, sugo di limone ec. poi panatele, aspergetele con butirro, fatele cuocere sulla gratella, e servitele con una salsa, oppure naturalmente. Le potrete ancora panare senza essere marinate, ed allora dopo condite, le ungerete con strutto, o butirro, e le panarete. Se dentro allo strutto, o butirro, vorrete mescolarvi dell' erbe fine, avranno sapore migliore; se con il butirro, o strutto, vorrete mescolarvi un rosso d' uovo, resta in vostro arbitrio.

*Cotelette ripiene in diversi modi.*

*Antrè*. Allorchè avrete appropriate le cotelette, riempitele di farsa, o di un salpiccone, oppure di riso condito come per li timballi di riso. *Vedete il cap. dei piatti composti*, e cucitele come una borsa; piccatele, se volete, fatele cuocere in una bresa corta, glassatele poscia, e servitele con

quella salsa, o ragù, che vorrete. Invece di cuocerle in bresa, le potrete far cuocere ancora alla genovese.

*Cotelette in ogni maniera.*

*Antrè*. Le cotelette arrostite sulla gratella, tanto panate, che senza panare, ovvero ripiene, o senza riempire, piccate, o senza piccare, e cotta in bresa, o alla genovese, o in papigliotta, le potrete servire con qualunque salsa, culì, purè, ragù, e guarnizione, che sarà di vostro genio.

*Piedi di mongana in modi differenti.*

*Orduvre*. Dopo allessati con acqua, e sale i piedi di mongana, li disosserete, e li potrete tagliare in pezzi, passarli quindi con droghe, sale, butirro, ed erbe fine: indi li farete insaporire dentro una salsa piccante, e li servirete. Li potrete ancora friggere indorati, o con la pastella, tanto naturalmente che marinati; come ancora dopo allessati li potrete ancora riempire con una farsa, e dopo cotti in bresa, glassarli, e servirli con sotto una buona salsa. Si possono pure dopo cotti in bresa, tanto ripieni, che senza riempire, untarli con butirro, e rosso d' uovo, friggerli, oppure fargli prendere colore al forno, e servirli con una salsa, o senza. Le salse piccanti, agro dolce, al culì di pomidoro, e simili, le convengono più, che le altre.

*Coscia di mongana in modi diversi.*

*Rilievo*. Dal lombo di manzo, potrete prendere norma, come si deve apprestare la coscia di mongana ancora.

*Spalla di mongana in più maniere.*

*Rilievo*. Si appresta esattamente come la coscia detta di sopra.

*Degli occhi di mongana.*

*Orduvre.* Levate il nero, ed altro che fosse cattivo agli occhi, e sgorgateli in più acque; indi fateli imbianchire all' acqua bollente, cuoceteli dentro una bresa, e serviteli come la *Trippa di manzo*; le salse piccanti però, le convengono più che le altre.

*Lattughella di mongana.*

*Orduvre.* L' apprestarete esattamente, come la *Trippa di manzo* pag. 54.

*Fegato di mongana alla provenzale.*

*Orduvre.* Levate tutte le pelli, e nervi ad un buon fegato; indi tagliatelo in fette larghe, e sottili, fatelo marinare con olio, sale, pepe, petrosemolo, ed aglio trito, dopo due ore fatelo cuocere a fuoco allegro sulla gratella, e servitelo ben sugoso con agro di limone, o di arancio.

*Fegato di mongana in surprise.*

*Orduvre.* Fate prendere colore a due, o tre cipolle trite dentro una cazzarola sul fuoco con un pezzo di butirro; ed uniteci poscia del fegato crudo passato per setaccio, condite con sale, droghe, ed erbe odorose, e fate cuocere a fuoco moderato; indi sbruffateci un poco di farina, e bagnate con sugo, o con culì, o con latte, o capo di latte, e fate stingere bene la composizione; levatela allora dal fuoco, ed uniteci un pugno di parmegiano, oppure un poco di sugo di limone; indi formate le surprise di quella forma, che vorrete, spolverizzandole leggiermente di farina, indoratele, panatele, e fatele friggere nello strutto ben caldo.

*Fegate di mongana in più modi.*

*Orduvre.* Tagliate in fette sottili, e larghe un pezzo di fegato di mongana, infarinatelo, indo-

ratelo, e fatelo friggere, osservando di non disseccarlo nel cuocerlo; lo potrete friggere ancora solamente infarinato senza indorare; come ancora dopo indorato lo potrete spolverizzare con tutto pane grattato, oppure metà parmegiano, e metà pane, indi friggerlo. Sopra il fegato fritto se volete, potrete servirvi una salsa verde, o agro dolce, o altra simile, mentre le salse piccanti, lo rendono molto gustoso.

*Fegato di mongana fritto alla veneziana.*

*Orduvre.* Abbiate della cipolla, e petrosemolo trito assai fino, uniteci del sale pepe pesto, e pangrattato; poneteci dentro il fegato assai tenero, e tagliato in fette sottilissime, e larghe, appannatele bene, e ponetele sopra una tiella con sotto butirro, o strutto, e fate cuocere per un momento a fuoco allegro, rivoltandole d' ambedue le parti, e quindi servite subito con sugo di limone, o senza.

Si fa ancora il fegato alla veneziana passato nella padella con butirro o strutto, cipolla in fette, sale, e pepe pesto, e se volete un cucchiajo di mostarda, oppure sugo di limone.

*Fegato di mongana in molte maniere differenti.*

*Antrè, ed Orduvre.* Il fegato volendolo servire intero lo potrete piccare, o senza piccare cuocerla dentro una bresa, poi glassarlo, e servirlo con sotto qualunque ragù, salsa, o guarnizione; lo potrete ancora far ripieno di un ragù, o di farsa; oppure di una farsa fatta con il medesimo fegato, che levarete al di dentro. *Ved. le farse diverse* ai loro articoli particolari. Tagliato in fettine, e passato nella cazzarola con butirro, erbe fine, e droghe, potrete bagnarlo con culì rosso, o bianco, o latte, e servirlo in più maniere come la

trippa di manzo. Potrete ancora lardare il fegato, farlo cuocere arrosto, e servirlo con sotto un ragù, o salsa di vostro genio. Nel cap. dei piatti composti, trovarete le maniere di servirlo in *gattò*, in *granada*, in *atelette*, in *crocchetti*, in *rissole*, al *parmegiano*, ed in molte altre, secondo, che trovarete descritto delle altre carni, imperocchè da quelle prenderete norma per apprestare il fegato ancora.

*Animelle di mongana glassate al gratino.*

*Orduvre.* Imbianchite le animelle di cuore, le quali fanno più bella figura, che quelle di gola allorchè si servono intere; mentre quelle di gola è meglio di apprestarle tagliate per altre vivande; indi ponetele dentro una cazzarola con sotto delle fette di prosciutto, butirro, una carota gialla, una cipolla steccata, ed uno spicchio d' aglio, poco sale, e pepe pesto; mettete la cazzarola sopra un treppiede con poco fuoco sotto, e sopra, ed andate rivoltando di tempo in tempo le animelle, finchè avranno preso un bel colore, e poscia ponetele nel piatto; versate mezzo bicchiere di vino dentro la cazzarola, fatelo consumare, e sbruffateci un poco di farina; quindi bagnate con sugo, o brodo, e tornate a far consumare al punto di una salsa, di grassate, e servite con sugo di limone. Le *animelle glassate*, le potrete servire con sotto qualunque altra salsa, ragù, puré, culì, e guarnizione.

*Animelle di mongana in granadine.*

*Orduvre.* Imbianchite le animelle, piccatele di lardo, o di prosciutto, o in altro modo, e fatele cuocere come le *animelle glassate al gratino*; oppure dentro una bresa; coloritele poscia con

una glasso, e servitele con sotto la salsa, culì; purè, o ragù, che sarà di vostro genio.

*Animelle di mongana alla Fontain-bleù.*

*Orduvre.* Aprite da una parte le animelle, e riempitele con una farsa, o un salpiccone crudo, o cotto di vostro genio; cucitele, imbianchitele, e piccatele se volete; indi fatele cuocere dentro una bresa, glassatele, e servitele con sotto quel ragù, o salsa, che vorrete

*Animelle di mongana in ragù di più sotte.*

*Antrè, e Orduvre.* Le animelle dopo imbianchite, e pelate, tagliatele in pezzi, e passatele dentro una cazzarola sul fuoco con butirro, prosciutto, erbe fine, sale, e droghe; indi bagnatele con culì rosso, o bianco, oppure con brodo, o con sugo colorito, e legate con farina; allorchè sarà la salsa ben ristretta, digrassate, levate il prosciutto, e servite con sugo di limone, e se volete con una liason di rossi d' uovi.

I ragù di animelle potrete variarli con qualunque culì, come v. g. alla *rena*, di *pomidoro*, di *gamberi ec.* come ancora potrete unirli ai tartufi, ai prugnoli, ai piselli, ai carciofoletti, ed altr' erbe, che siano già cotte in sostanza; ma i prugnoli, tartufi freschi, fave, piselli ec. potrete passarli crudi con le animelle, Si bagnano ancora i ragù di animelle con metà culì, e metà capo di latte, cosicchè da queste regole generali potrete prender lume, e norma di variarli come volete. Questi ragù si servono con una *guarnizione di pane*, o dentro qualunque *bordo*, o *volo-vant.*

*Animelle panate in ogni modo.*

*Orduvre.* Le animelle cotte in bresa o altro modo intere, e senza piccare, ungetele con butirro, e

rosso d' uovo, o con una besciamella, o con una senteminult; indi panatele, aspergetele con butirro, fategli prendere colore al forno, o sulla gratella, e servitele con sotto una salsa a vostro piacere.

*Animelle di mongana fritte in più maniere.*

*Orduvre.* Dopo imbianchite, e tagliate le animelle, potrete friggerle come il cervello di manzo pag. 56, e le servirete con salvia, o petrosemolo fritto all' intorno.

*Animelle di mongana in cotelette.*

*Orduvre.* Imbianchite per un momento le animelle all' acqua bollente, pelatele, spaccatele, e da una parte infilategli un' osso di pollo, o una zampa di ragosta, o di gambero cotto, o altro; indi apprestatele esattamente come le cotelette di mongana tanto panate, che piccate, o senza piccare, e cotte nell' istessi modi; fuori che ripiene.

*Animelle di mongana in molte maniere.*

*Antrè*, e *Orduvre.* Da molti piatti che potrete vedere nel cap. dei *piatti composti*, potrete prendere norma per apprestare ancora le animelle; servendole in *torte*, in *pasticcietti*, in *atelette*, in *crocchetti*, o dentro un *vol-o-vant*; come ancora rifredde con un' *aspic* gelata sopra, ed in altri moltissimi modi.

## C A P. V.

### *Del Castrato.*

Bisogna scegliere il castrato giovine, ben nutrito, e che non abbia la sua carne cattivo odore.

Le parti del castrato, si trinciano in tavola come quelle della mongana.

*Rot-de-biff di castrato in differenti maniere.*

*Rilievo*, *o grosso Antrè*. Per il *Rot-de-biff* s' intendono i due quarti del di dietro uniti insieme, e questo serva di regola tanto per l' agnello, capretto, abbacchio, lepre ec. si appresta tanto piccato, che senza piccare, cotto in bresa, o alla spiedo, o al forno, con sotto qualunque salsa, ragù, e guarnizione. Si può ancora dopo cotto appannarlo (purchè non sia piccato), e servirlo come sopra; onde vedete i cap. della vitella, e del manzo, mentre vi potranno esser di regola per il *Rot-de-biff* ancora.

*Cosciotto di castrato in qualsivoglia modo.*

*Antrè*. Abbiate un bel cosciotto staggionato al suo punto, tagliategli il manico corto, e disossatelo; indi riempitelo con qualunque farsa, o ragù, tanto cotto, che crudo, cucitelo bene, e fatelo cuocere arrostito allo spiedo, o al forno, o alla genovese, o in una bresa; indi scuscitelo, glassatelo (se sarà cotto in bresa), e servitelo con qualunque guarnizione, salsa, o ragù.

Potrete ancora cuocere, e servire un cosciotto senza riempire in tutti i modi detti di sopra, ma in allora è meglio di lardarlo per traverso con lardo, o prosciutto, filetti di tartufi, o di cedrioletti, secondo che vorrete variare. Il cosciotto tanto ripieno, che senza riempire, potrete dopo cotto ungerlo con butirro, appannarlo, fargli prendere colore al forno, e servirlo come sopra si è detto. Il cosciotto tanto ripieno, che senza riempire, potrete ancora piccarlo in qualunque modo; indi cuocerlo, tanto arrosto, che in bresa, e servirlo come si è detto. Le salse, e ragù

di erbe, sono eccellenti per questa vivanda, come ancora un ragù di fagiuoli, e le salse piccanti

*Carrè di castrato in diversi modi.*

*Antrè*. Il carrè del castrato, lo potrete apprestare come il cosciotto; e così la spalla ancora, ed il petto.

*Fricassè di castrato in molte maniere.*

*Antrè*. Tagliate il petto, o altre parti del castrato in piccoli pezzi, fateli sgorgare con più acque tiepide, e poscia passateli dentro una cazzarola sul fuoco con prosciutto, butirro, erbe fine, e droghe; allorchè avrà preso sapore, bagnate con mezzo bicchiere di vino; fatelo consumare, e quindi sbruffateci un poco di farina; bagnate poscia con sugo colorito, o brodo bianco, e fate consumare la salsa al suo punto; digrassate levate il prosciutto, e il servite così semplicemente, o legate la salsa con rossi d' uovi, e sugo di limone. Queste fricassè le potrete, variare con cipollette, con piselli, o con tartufi, o fava, o castagne, o prugnoli, o carciofi, o rape, o altr' erbe, che vorrete, mettendone alcune allessate, o mezza cottura; oppure si passano unitamente con la carne, se sono piselli, prugnoli, tartufi, fava ec. dentro questa vivanda per variare, vi stanno bene ancora dei filetti di cedrioletti, o qualche pizzico di capperi.

*Maniera di apprestare alcune altre parti del castrato.*

La sella, il quarto, la noce, e la culatta, potrete apprestarle come il cosciotto; per le cotelette, la lingua, i piedi, i rognoni, il filetto, le orecchie, ed altre parti, potrete regolarvi dal manzo, e dalla mongana.

## CAP. VI.

### *Dell' Agnello, Capretto, ed Abacchio.*

L'agnello, il capretto, e l' abacchio, potrete esattamente servirli, e trinciarli, come il castrato. I granelli di agnello, dopo pelati, tagliati, e salati, s' involgono dentro un panno, acciò gettino l' umore acqueo; indi s' infarinano, si friggono, e si servono con salvia, o petrosemolo fritto all' intorno. Dopo fritti i granelli, potrete metterli dentro una salsa, o ragù; indi farli insaporire, e poi servirli. Circa le teste, cervelli, animelle ec. regolatevi dal manzo, e dalla mongana. Le corate di capretto, e di abacchio, oltre che si apprestano fritte tanto naturalmente, che all' erbe fine, o infarinate, ed ancora indorate; potrete servirle in ragù, ed in fricassè.

## CAP. VII

### *Del Majale, e Porchetto da latte.*

La carne del majale si deve scegliere di bel colore rosso, e che abbia odore buono. Il porchetto da latte che almeno abbia quaranta giorni è un boccone molto delicato, e qui ve ne accennerò le diverse maniere di apprestarlo. Tanto del grosso majale, che del porchetto si devono trinciare le loro parti in fette sottili, e non far le porzioni tanto grosse. Molte parti del majale io qui non le descriverò, mentre dal manzo, dalla mongana, dal castrato, e dal cap. dei rifreddi, potrete regolarvi di apprestarle in molte maniere. Le cotelette però, ed il lombo non và mai

piccato di lardo, per essere in se stessa grassa la carne del majale: al più al più si può servire piccata la noce, purchè sia ben digrassata. Le parti però del majale, potrete servirle piccate con tartufi, carota gialla ec. Dal lepre ancora potrete prender norma di apprestare il majale.

*Hure di majale.*

Nel cap. dei rifreddi, troverete la maniera di servire le *Hure*, le quali, come le servirete fredde, potrete apprestarle ancora calde con sotto una salsa, o ragù di vostra scelta.

*Lombetto di majale in maniere diverse.*

*Antrè.* Tagliate le ossa della schiena ad un lombetto bene infrollito, e fatelo marinare per quattr' ore; indi fatelo cuocere arrosto, o alla genovese, o in bresa (ed allora dopo cotto glassatelo), e servitelo con sotto qualunque salsa, o ragù. Le salse d' erbe, e le salse piccanti, o agro dolce, le convengono più le altre.

*Prosciutto alla bresa.*

*Antrè.* Il prosciutto salato, lo netterete bene con rifilarlo dalla parte del grasso; indi tagliategli il manico, fatelo ben dissalare in piu acque, involgetelo dentro una salvietta, e poi fatelo cuocere con vino, acqua, una mignonette, qualche cipolla steccata, un bucchè d' erbe ed un mazzetto di fieno, osservando che non passi di cottura; indi levategli la cotenna, e servitelo glassato con una glassa di vitella; oppure con zucchero, e pala rovente, e con sotto quella salsa, che vorrete.

Volendo apprestare un prosciutto fresco, allora lo farete cuocere dentro una bresa, o alla genovese, e lo servirete come sopra.

Il prosciutto, fresco, lo potrete ancora servire

disossato, e ripieno di un ragù cotto, o crudo; indi farlo cuocere in bresa, o alla genovese, ed apprestarlo come sopra. Tutti i prosciutti invece di glassarli, potrete appannarli, e poi fargli prendere colore al forno, e questo vi serva di regola per variare a vostro genio.

### *Prosciutto al brocbe.*

*Antrè*. Un prosciutto tanto dissalato, che fresco, lo potrete far cuocere arrosto, e servirlo come il *proscietto alla bresa*. Alcuni prima di cuocerlo, lo fanno prolessare in una bresa, ed alcuni ancora lo fanno prima stare in fusione con vino, droghe, ed erbe odorose. Il prosciutto tanto dissalato, che fresco, e cotto allo spiedo, lo potrete apprestare appannato, o glassato, e servirlo con sotto quel ragù, o salsa, che vorrete. Gl' Inglesi usano ancora dopo dissalato un prosciutto di farlo stare infusione con latte, sale, coriandoli, fette di cipolla, e butirro; indi lo fanno cuocere arrosto, aspergendolo con l' istesso latte, e poi lo servono con sotto una salsa d' erba.

### *Fegatelli di majale in più maniere.*

*Orduvre.* Tagliate un fegato di majale in fette non tanto sottili, conditele con droghe, sale, ed erbe fine, ed involgete ciascuna fetta dentro un pezzo di rete dell' istesso majale, infilatele a spiedini piccoli, tramezzando ogni fegatello con una foglia di alloro, e fateli cuocere arrostiti, oppure alla genovese dentro una cazzarola, e serviteli così naturali, o appannati con sotto una salsa agro dolce, o piccante; oppure serviteli senza salsa con sopra il sugo di arancio, o di limone.

### *Budini, o siano sanguinacci in più modi.*

*Orduvre.* Io vi descriverò la maniera di fare

dei *sanguinacci* molto delicati ; se poi vorrete farli più inferiori, vi potrete regolare con mettervi meno condimenti ; come ancora si può far di meno del zucchero a chi non piacesse il dolce ; eccovi dunque la ricetta eccellente. Abbiate una foglietta di sangue liquido di majale ; uniteci quattr' oncie, o cinque di panna, o sia assogna netta di majale tagliata in dadini, circa mezza foglietta di capo di latte, oppure latte solo, un' oncia, e mezza di cioccolata rapata, un poco di sale, droghe buone in polvere, e specialmente cannella, pignoli, passerina, e scorzetta di cedrato, o di arancio candita, e trita, e due oncie, o due oncie e mezza di zucchero. Riempite con questa composizione dei budelli netti di majale, e legateli di quella lunghezza, che vorrete (osservando però di non empirli tanto acciò non crepino). Ponete i sanguinacci nell' acqua che bolle, e teneteveli tanto, finchè pungendoli con una spilla, non sorta il sangue, ma bensì i grasso ; evateli allora, e sospendeteli all' aria in luogo asciutto.

Si fanno ancora i sanguinacci con una foglietta di sangue, sei oncie di panna, una mollica di pane inzuppata nel latte, sale, droghe, ed erbe fine ; oppure cipolla trita ; e passata sul fuoco dentro una cazzarola con butirro ; potrete ancora in questa dose unirci un poco di latte, e pignoli, e passerina.

I sanguidacci all' erba si fanno con una salsa fredda d' indivia, o di spinaci ec. fatta al latte, e stemperata con sangue, sale, e droghe ; dentro questa composizione, vi stà bene qualche uovo, ed un poco di parmegiano grattato.

I sanguinacci, o siano budini di fegato ; si

fanno con pasaare il fegato crudo per setaccio, e per ogni libra, vi si mette mezza libra di panna, sale, droghe, una foglietta di latte, quattro rossi d' uovi, e se volete pignoli, passerina, zucchero, e candito trito; dentro questi budini, ci sta molto bene un poco di cipolla trita, passata con butirro. Se volete, vi potrete unire mezza foglietta di sangue di majale, ed invece di mezza libra di panna, ve ne mettere nove oncie. I budini a qualunque culì, si fanno con il culì che si vuole, una mollica di pane inzuppata nel latte, e passata per setaccio, panna di majale, uovi, sale, e droghe; e se si vuole un poco di latte, o sangue di majale.

I budini delicati al latte, si fanno con una mollica di pane inzuppata nel latte, e passata per setaccio del peso di una libra, ott' oncie di panna di majale, due fogliette di latte, otto rossi, e quattro bianchi d' uovi, sale, e droghe, e se dentro vorrete mettervi pignoli, passerina, zucchero, e candito, resta in vostro piacere.

Allorchè si vogliono servire in tavola i budini, o siano sanguinacci, si cuocono con intaccare leggiermente la pelle, e poi arrostirli sulla gratella dentro una cassettina di carta, o senza cassetta, e si servono tramezzati da crostini di pane fritti, o da filetti di cipolla infarinati, e fritti.

*Salciccie d' ogni sorte.*

*Orduvre.* Parlando prima delle salciccie di carne, dirò dunque, che prendiate tre libre di carne di majale grassa, e magra, conditela con mezz' oncia di sale, cannella, garofani, e pepe pesto, e tritate il tutto ben fino; indi formate le salciccie dentro i budelli, e fatele asciugare. Volendo fare le salciccie di vitella, o di agnel-

lo ec. vi mescolarete del lardo buono , o della panna fresca di majale. Nelle salciccie , vi si possono mescolare , tartufi triti , ed in alcuni paesi, vi mettono ancora le castagne arrostite , e tritate ; altri vi mettono del finocchio , o dell' aglio , ed altri una mollica di pane inzuppata nel latte , ed ancora pistacchi , o pignoli , e passerina , e formaggio parmeggiano. Si fanno ancora le salciccie di carne senza tritare, ma bensi tagliata la carne in piccoli dadini , e per ogni libra di carne , vi si mettono tre oncie , o quattro di panna di majale , e si finiscono come le altre.

Le salciccie di fegato si fanno con tritare grossamente il fegato in quantità di due libre , e mezza , con due libre di lardo fresco tagliato in dadi. e si condisce con due oncie di sale , droghe buone , pignoli , passerina , e candito trito ; indi se ne formano le salciccie dentro i budelli , e si fanno asciugare in stufa. Queste salciccie ancora , le potrete fare a pezzetti , cioè con il fegato tagliato in dadini.

La maniera migliore di mangiare le salciccie è di farle cuocere arrosto sulla gratella. Quelle di carne però si possono ancora cuocere con erbe fine , butirro , vino , ed un poco di culì ; ovvero dentro uua bresa ; indi servirle pelate con sotto , una salsa a vostro arbitrio.

*Cervellate.*

Tritate due libre di ventresca fresca di majale , e conditela con mezza libra di parmeggiano grattato , un poco di sale , e droghe buone ; formate come tante salciccie dentro i budelli , e ponetele in fusione dentro l' acqua tinta di zaffrano per tre ore ; indi fatele bene asciugare , e servitevene

per cuocerle dentro alle zuppe di riso, o di erbe.

*Porchetto di latte ripieno in molte maniere.*

*Antrè*, Abbiate un porchetto di latte ben pelato; disossategli l' interno per il ventre senza guastarlo, e poi riempitelo di qualunque farsa, oppure di tartufi in fette ben conditi, ovvero di salciccie, e castagne arrostite, e passate con butirro, sale, droghe, ed erbe fine, ed ancora potrete riempirlo con qualunque buon ragù cotto. o crudo; ma il ripieno migliore sarà il seguente. Tritate la carota del porchetto con del lardo buono, uniteci una mollica di pane inzuppata nel latte, tartufi in fette, prugnoli, pistacchi, sale, droghe, uovi, erbe fine, parmeggiano grattato, e se volete, pignoli, e passerina; cucitelo bene, e fatelo cuocere arrostito allo spiedo, ovvero al forno, o in una bresa; indi scucitelo, e servitelo con sotto una buona salsa di vostra scelta. La miglior maniera però di mangiarlo è arrostito al forno, o allo spiedo, e senza alcuna salsa.

*Porchetto di latte in più maniere.*

*Antrè*. Vedete nel cap. della grossa caccia, tutte le maniere, che si appresta il lepre, ed il cigrale, mentre potrete servire il porchetto nell' istesse guise ivi accennate.

## CAP. VIII.

### *Della grossa Caccia,*

Senza fare una lunga diceria su questo genere, vi dirò solamente, che nelle maniere di servire il cignale, ed il lepre, potrete apprestare ancora

il daino, il caprio, il riccio, la spinosa, il coniglio, il cervo ec. il modo di trinciare questi animali, e il medesimo, che quello del majale. Tutti gli animali sudetti, si devono scegliere assai giovani, di buon odore, e la loro carne che sia infrollita al suo punto.

*Del Cignale.*

Il Cignale potrete apprestarlo in tutte la maniere, che il manzo, la mongana, il majale, ed il lepre.

*Lepre in composta.*

*Antrè.* Tagliate un lepre in pezzi, e poneteli dentro una cazzarola con butirro, prosciutto, lardo rapato, erbe fine, sale, e droghe, mezzo bicchiere di vino, dodici cipollette pelate, e qualche pezzo di carota, e di rapa, tutto bene intagliato; coprite la cazzarola, ed incollate il coperchio con carta, e colla; ponete la cazzarola sopra un fuoco leggierissimo, e ne metterete un poco sul coperchio ancora; indi movete di tanto in tanto, e dopo due ore, e mezza circa, scollate il coperchio, digrassate la salsa, e servite. Se vi mettete ancora uno, o due tartufi in fette, sarà migliore la vivanda.

*Lepre in agro, e dolce.*

*Antrè.* Levate la testa, e le zampe al lepre come parti inutili, tagliate il resto in pezzi, e poneteli dentro una cazzarola con erbe fine, sale, droghe, butirro, e lardo rapato; passate sul fuoco, e quando avrà preso sapore, bagnate con un bicchiere di vino; fatelo consumare, e poscia aggiungeteci un poco di farina, che farete rosolare; bagnate quindi con sugo, o brodo, e fate quasi cuocere con salsa ristretta. Fate poscia squagliare del zucchero assoluto sul fuoco dentro

una cazzarola, e bagnatelo con aceto forte, aggiungeteci mostacciolo pesto, dadini di candito, pignoli, passerina, prugne, o visciole, e fate bollire un poco; indi poneteci i pezzi del lepre, ed uniteci dentro la sua cottura passata per setaccio; fate consumare al suo punto, e servite. Potrete volendo aggiungervi qualche filetto di cedrioletto, e qualche cappero intero. Un lepre intero, cotto alla genovese, o arrosto, potrete servirlo ancora, con sopra una salsa agro, e dolce.

*Lepre in Salmì.*

*Antrè.* Allorchè avrete cotto un lepre arrosto, fatelo raffreddare; indi tagliate le sue parti in fette sottili Passate delle dadi di cipolla, carota, sellero, scalogna, ed aglio, dentro una cazzarola sul fuoco con un pezzo di butirro, ed allorchè il tutto avrà preso colore, bagnate con metà culì, e metà vino rosso, condite con sale, droghe, e legate con una liason di farina alla tedesca; quando sarà la salsa al suo punto, poneteci le ossa del lepre ben peste, stemperatele bene, e passate per setaccio dentro un' altra cazzarola; metteteci i pezzi del lepre, fateli bene insaporire per un' ora sulle ceneri calde, e servite. Al salmì, gli si può dare un gusto di sugo di limone, ed ancora con una zesta di arancio forte, o con mezza foglia di alloro, oppure con due, grani di ginepro; onde il tutto resta in arbitrio di chi lavora.

*Lepre in Aricò.*

*Antrè.* Tagliate un lepre in pezzi, e poneteli dentro una cazzarola con butirro, prosciutto, sale, droghe, ed erbe fine; passate sul fuoco e fate ben rosolare; indi sbruffateci un poco di

farina, e bagnate con una foglietta di vino, e sugo; a mezza cottura poneteci delle rape intagliate, ed imbianchite; fate terminare di cuocere, che la salsa venga ben ristretta, e servite con sugo di limone o senza. Per mutare, invece delle rape, un' altra volta vi metterete dei marroni arrostiti.

*Lepre in fricassè.*

*Antrè.* Passate il lepre in pezzi dentro una cazzarola con erbe fine, sale, droghe, butirro, e prosciutto; allorchè sarà bene insaporito, sbruffateci un poco di farina, e bagnate con vino; fatelo consumare, e poscia metteteci del sugo colorito, o del brodo; finite da cuocere, e servite con una liason di rossi d' uovi, e sugo di limone. Questa fricassè, la potrete variare con unirvi tartufi, prugnoli, o punte di sparagi, fave, piselli ec. come ancora potrete bagnarla con cullì di pomidoro, o altro cullì, ed allora farete di meno di porvi la liason dei rossi d' uovi.

*Lepre al sangue.*

*Antrè.* Allorchè avrete cotta una fricassè di lepre come l' antecedente, invece di legarla con i rossi d' uovi, la legarete con del sangue dell' istesso lepre, o di pollo, e la servirete con un buon sugo di limone.

*Lepre alla Scozzese.*

*Antrè.* Prendete un lepre intero, levategli la testa, e le zampe, e trussatelo propriamente; oppure prendete i soli filetti del lepre, poneteli in fusione per tre ore con latte, sale, droghe, fette di cipolle, di carote, e di selleri, butirro squagliato, e coriandoli; indi passate la marinada per setaccio, e fate cuocere arrosto il lepre aspergendolo con l' istessa sua marinada; al-

lorchè sarà cotto aspergetelo di butirro ; appanatelo , e servitelo con sotto qualunque salsa piccante , o altra di vostro genio.

### *Lepre in Sivè.*

*Antrè* . Ponete dei pezzi di lepre dentro una cazzarola con del fettine di ventresca , una zesta di arancio trita , sale , droghe , erbe fine , un pizzico di alloro in polvere , ed un poco di butirro ; passate a fuoco allegro , e sbruffateci poscia un cucchiajo di farina ; bagnate quindi con vino rosso , e sugo colorito , e fate cuocere a stretta salsa , servendo il *Sivè* ben digrassato, ma con tutta la ventresca , ed una guarnizione di cipollette glassate , e crostini di pane fritti.

### *Lepre in molte maniere diverse.*

*Antrè.* Il Lepre tanto intero , che i suoi filetti piccati , o senza piccare , cotti arrosto , panati , o senza appannare , o cotti alla genovese , o alla bresa , e dopo glassati , si può servire con sotto qualunque salsa , culì , ragù , purè , e guarnizione di vostro piacere. Una salsa pure di visciole cotte con vino , zucchero , e butirro , indi passata per setaccio , si può servire dentro una salsiera per il lepre cotto arrosto.

### *Lepre alla Piemontese.*

*Antrè*, Fate marinare dei filetti di lepre con olio , sugo di limone , sale , e droghe , ed involgetene ciascuno dentro un pezzo di carta con tutta la loro marinada , fateli cuocere sulla gratella , che restino ben sugosi , e serviteli poscia con sotto quella salsa , o ragù , che vorrete.

### *Lepre farsito in più modi.*

*Antrè.* Il Lepre lo potrete servire ripieno in tutte le maniere , come il *Porchetto da latte.*

*Lepre alla Cavaliera.*

*Antrè.* Dissossate un lepre, ed infarsitelo con farsa di chenef mescolata con prosciutto, lardo, carote gialle, cedrioletti, e uovi duri tutto tagliato in dadini, ed ancora dei pistacchi; cucitelo, e se volete piccatelo; indi fatelo cuocere o arrosto, o alla genovese, o in una bresa; glassatelo; e servitelo con sotto qualunque salsa, o ragù, dopo di averlo scuscito.

*Lepre Rullè.*

*Antrè.* Allorchè avrete del tutto disossato un lepre, stendeteci sopra della farsa di chenef, e seminateci dei pistacchi, pignoli, e passerina se volete; avvolgetelo ben stretto; e legatelo; indi fatelo cuocere, e servitelo esattamente come il *Lepre alla Cavaliera* quì avanti descritto.

## CAP. IX.

### *Degli uccelli, o sia piccola caccia.*

Per non essere tanto prolisso nel descrivere, e replicare l' istesse cose per apprestare tanti diversi uccelli, mi restringo a descriverne qualcuno dei grossi, e dei piccoli, acciò con la scorta di questi, possiate apprestare, e servire tutti gli altri. Nel Cap. della pollaria domestica, trovarete ancora delle altre maniere, che potrete variarle con la caccia, e la caccia la potrete variare con la pollaria, mentre avendovi descritte le basi fondamentali, dal vostro buon gusto, e talento dipende poi l' esecuzione. I piccoli uccelli si servono interi, gli altri si trinciano a piacere in tavola, dividendo i petti, le ale, e le coscie ec. con pulizia.

*Oca selvatica in tutte maniere.*

*Grosso Antrè*. Allorchè avrete sventrata, fiambata, e spiluccata un' oca selvatica, tagliategli il collo con la testa, e trussatela propriamente con l' ago, e spago; indi piccatela se volete, ovvero senza piccare, la potrete far cuocere arrostita nello spiedo, o al forno, oppure si può cuocere alla genovese, o dentro una bresa, glassatela poscia, e servitela con quel ragù, salsa, e guarnizione, che vorrete.

Volendo servire un' oca ripiena, quì appresso ve ne descriverò molte composizioni, acciò possiate variare a vostro talento.

Disossate intieramente l' oca, oppure dissossategli solamente il petto; indi potrete riempirla con le medesime composizioni del *Lepre alla Cavaliera*, e del *Lepre Rullè*.

Sarà ottima pure ripiena di una farsa di gudivò, o di chenef, o di gratino; ed ancora, se vorrete nel centro porvi qualunque buon ragù cotto, o crudo.

Si può riempire con tartufi crudi in fette; e conditi con sale, droghe, butirro, erbe fine, lardo rapato, il fegato trito dell' oca, e qualche uovo.

Potrete ancora riempirla con salciccie senza pelle, e tartufi interi, o in fette, ma prima passate il tutto sul fuoco per un momento con butirro, droghe, sale, ed erbe fine.

Un ripieno eccellente per l' oca sarà di marroni arrostiti, salciccie senza pelle, droghe, erbe fine, e butirro, avendogli fatto al tutto prender prima sapore sul fuoco dentro una cazzarola.

Si può pure riempirla di qualunque ragù cotto, o crudo.

E' altresì molto buona ripiena di salciccie senza pelle, e qualche cipolletta cotta, ovvero di sole salciccie; oppure farete una composizione trita con tartufi, prugnoli, sale, droghe, erbe fine, il fegato dell' oca, qualche uovo, lardo rapato, ed un pugno di parmegiano.

Sarà preziosa l' oca ripiena di una composizione di maccaroni, o di riso, come trovarete nel Cap. dei piatti composti, nei timballi di riso, e nei piatti di maccaroni tanto in pistaccio, che in altri modi.

Buona pure sarà la composizione di una farsa di chenef condita con parmegiano, pignoli, passerina, dadini di candito, cannella, ed un cucchiajo di zucchero.

Un' oca riempita in qualunque maniera detta di sopra, la cucirete, e la potrete piccare ancora se vorrete; indi la farete cuocere o nello spiedo, o nel forno, o alla genovese, o in bresa; indi la glassarete, e la servirete con sotto quel ragù, o salsa, che vorrete.

L' oca selvatica la potrete apprestare ancora in molte altre maniere, tanto in pezzi, che intera, come il *Lepre*.

### *Beccaccia alla Giardiniera.*

*Antrè*. Levate l' osso del petto alle beccaccie; indi riempitele con qualunque farsa, o con un salpiccone cotto, o crudo, trussatele con proprietà, e fatele rinvenire sul fuoco dentro una cazzarola con un pezzo di butirro; allorchè sarnno fredde, piccatele con molta simetria con filetti di carota, di prosciuttto, di lardo, di tartufi, e di fusti di petrosemolo; fatele poi cuocere dentro una bresa, glassatele, e servitele con sotto qualunque salsa, o ragù, che vorrete, e con

crostini all' intorno dell' istesse beccaccie se vi pare. La maniera di fare i *crostini di beccaccia* la potrete vedere quì appresso.

*Crostini di Beccaccia.*

*Guarnizione.* Siccome i crostini di beccaccie servono per lo più a guarnire le vivande, che si apprestano con i detti uccelli, così ve li descrivo in questo articolo. Levate i budelli arenosi, ed il grescile agl' interiori delle beccaccie, e tritateli assai fini con un' idea di aglio, petrosemolo, e maggiorana, indi passateli sul fuoco dentro una piccola cazzarola con sale, droghe, olio, oppure lardo rapato, o butirro; sbruffateci poi un pizzico di farina, e bagnate con sugo, ed allorchè sarà il tutto ben cotto, e ristretto, poneteci dell' agro, di arancio, o di limone; stendete la composizione sopra i crostini di pane fritti, ovvero abbruscati, e serviteli. Dentro questa composizione, vi stà bene ancora un' alice salata trita, e passata per setaccio. Se invece di far crostini, vorrete servire la composizione dentro piccolissime cassettine di pane fritto, resta in vostro arbitrio.

*Beccaccie alla Marmontel.*

*Antrè.* Fate una farsa con tartufi, lardo rapato, erbe fine, sale, droghe, una mollica di pane inzuppata nel latte, e butirro; riempiteci una beccaccia dissossata; e fatela rinvenire sul fuoco dentro una cazzarola con butirro; allorchè sarà fredda, stendete dell' istessa farsa sul petto della beccaccia, ed incastrategli delle code di gamberi, pistacchi pelati, cipollette, carota gialla etc. il tutto cotto, e messo con bel disegno; ponete la beccaccia dentro una cazzarola con sotto butirro, mezzo bicchiere di vino, fette di cipolle, di

carote, di prosciutto, e di lardo; coprite ancora il lavoro con barde di lardo, e fate cuocere con poco fuoco sotto, e sopra; scolatela poscia dal grasso, e servitela con una salsa, o ragù di vostro piacere.

*Beccaccia in salmì.*

*Antrè.* Tagliate una beccaccia cotta arrosto in pezzi, e ponetela dentro una *salsa al salmì*, fatta con la carcassa dell' istessa beccaccia; salseggiate per un' ora, e servite il salmì con sugo di arancio, e la testa sopra spaccata della beccaccia, ed i crostini delli suoi interiori all' intorno.

Il salmì di beccaccia, lo potrete servire con i pezzi di beccaccia piccati, e con le beccaccie intere, ripiene in qualunque maniera, e con qualunque guarnizione che vorrete.

La maniera di far la *salsa al salmì*, vedetela nelle salse; pag. 28.

*Beccaccia ripiena in ogni maniera.*

*Antrè.* Vedete *l' oca selvatica ripiena*, mentre nell' istessi modi, potrete servire le beccaccie ancora.

*Beccaccia all' Italiana.*

*Antrè.* Abbiate delle lasagne, o dei maccaroni conditi, come nei timballi di maccaroni, ved. il *cap. dei piatti composti*, ponetene una porzione nel piatto che dovete servire, indi metteteci sopra le beccaccie intere ripiene o senza riempire; oppure tagliate in quarti, o divise per metà; basta che già siano cotte in una bresa, o alla genovese; copritele con il resto dei maccaroni, o delle lasagne, aspergete con butirro, fategli prendere bel colore al forno, e servite con sopra un buon culì di prosciutto.

*Beccaccia in più modi.*

*Antrè.* Vedete l' oca selvatica, che da quella, va-

riata come vorrete, potrete prender norma per apprestare ancora la beccaccia.

*Quaglie alla Mastrik.*

*Antrè.* Sventrate, trussate, e fate, cuocere le quaglie arrosto, o in bresa, e fatele raffreddare. Passate dell' erbe fine sul fuoco dentro una cazzarola con butirro, finocchio pesto, basilico in polvere, sale, e pepe pesto; poneteci un poco di farina, e quindi bagnate con un poco di sugo, e fate stringere la salsa, ed allorchè sarà fredda uniteci uno, o due rossi d' uovi; stendete questa composizione tutta intorno alle quaglie, che involgerete ciascuna dentro un pezzo di rete di majale; infarinate leggiermente, indorate, e panate bene ciascuna quaglia; fatele friggere, oppure fategli prendere colore al forno, che siano però bene asperse di butirro sotto, e sopra, e servitele con sotto una salsa piccante, o altra.

*Quaglie in Calotte.*

*Antrè.* Abbiate tante fette sottili di mongana, per quante quaglie avrete, e che siano sufficienti da potere involgergli il petto, e la schiena; indi piccate ciascuna fetta con lardo, o con prosciutto se volete, ed avvolgeteci le quaglie ripiene, o senza riempire; legate con filo, e fatele cuocere alla genovese, o in bresa; indi scioglietele, gl ss tele, e servitele con sotto quella salsa, che vi piace.

*Quaglie in più modi.*

*Antrè.* Dal *Lepre*, dall' *Oca*, e dalla *Beccaccia*, prenderete norma di apprestare le quaglie in molte, e differenti maniere.

*Allodole in cassettine di carta.*

*Orduvre.* Abbiate tante cassettine di carta fritte, per quante allodole dovrete servire, e poneteci dentro un poco di qualunque farsa vorrete,

Spaccate le allodole per la schiena senza dividerle, e riempitele con la medesima farsa, o con un salpiccone cotto, e rifreddo; trussatele, dategli una bella forma, ed accommodatene una per cassettina con il petto al di sopra; copritele con fette di lardo, e fatele cuocere dentro un forno temperato; indi digrassatele, e servitele con tutte le cassettine con dentro un poco di culì, e sugo di limone.

*Allodole al gratino.*

*Orduvre.* Ponete un dito di qualunque farsa che vorrete dentro il piatto, che dovrete servire; accommodateci sopra le allodole ripiene, o senza riempire, ma ben trussate, e tramezzatele se volete con cipollette cotte, o animelle imbianchite, o fette di tartufi passati con butirro, erbe fine ec., coprite con fette di lardo, e fate cuocere al forno di bel colore; indi digrassate, e servite con sopra un buon culì, e sugo di limone. Potrete ancora untare le lodole con butirro, e rosso d' uovo, e poi spolverizzarle con pane grattato, e se volete ancora mescolato con parmegiano; indi cuocerle, e servirle come sopra.

*Allodole alla Basiliana.*

*Orduvre.* Abbiate delle allodole disossate, ripiene di farsa, o di un salpiccone, cotte dentro una bresa, e rifredde; bagnatele poscia con butirro aquagliato, e rosso d' uovo unito insieme, appannatele, fatele friggere di bel colore, e servitele con sotto qualche salsa. Potrete bagnarle ancora con uovi solamente senza il butirro.

*Allodole in più maniere.*

Dalle diverse maniere di apprestare le beccaccie; potrete prender norma d' imbandire ancora questo delicato uccello. Dopo cotte le allodole

in bresa, o alla genovese, o passate con butirro, ed erbe fine, potrete servirle con sotto un ragù o salsa di vostro genio.

## CAPO X.

### *Della Pollaria domestica.*

In questo capitolo ancora, mi sono prefisso la solita brevità, mentre vi descriverò le maniere generali di apprestare la pollaria domestica; che potrete variare quanto vorrete, secondo che le cambiarete di sale, ragù, e guarnizioni. Dalla piccola caccia, potrete ancora prendere norma, per apprestare la pollaria domestica.

I polli ancora si devono trinciare dividendoli in pezzi proporzionati, e tagliati con pulizia, come ho detto dei grossi uccelli, nel cap. *della piccola caccia.*

*Del gallinaccio, gallinaccietto, e del tocchino.*

Dall' *oca* e dai *pollastri*, potrete apprendere le maniere diverse di apprestare, tanto il gallinaccio grosso, che il piccolo.

*Della Pollanca.*

Si può apprestare intera, come il gallinaccio, come l' oca, e come i pollastri. Per i filetti, petti, e coscie, ne parlerò infine di questo capitolo; avvertendo però, che sempre la pollanca apprestata intera, si serve per un *antrè.*

*Pollastri alla Ginevrina.*

*Orduvre.* Tagliate un pollastro cotto in bresa, o allesso, o arrosto, e freddo in sei pezzi, intingeteli nella pastella, e fateli friggere di bel colore. Potrete ancora, prima di friggerli, farli stare due ore dentro una marinada. I pollastri

fritti in questa maniera, si possono servire con sopra un salsa piccante, o agro, e dolce.

*Pollastri alla Sassone.*

*Orduvre.* Trussate i pollastri con la coscie dentro il corpo; divideteli per mezzo; e fateli marinare con olio, o butirro; erbe fine; sale, droghe, e sugo di limone se volete; dopo due ore, asciugateli; appannateli se vi piace; e fateli cuorere sulla gratella; servendoli con sotto quella salsa, che vorrete.

*Fricassè di pollastri, variata in più maniere.*

*Antrè.* Imbianchite e tagliate il pollastro in quattro, o sei pezzi; e poi passatelo dentro una cazzarola sul fuoco con butirro, prosciutto, erbe fine, sale, e droghe, ed allorchè sarà bene insaporito sbruffateci un poco di farina; e bagnate con brodo, o sugo; fate ridurre a poca salsa; digrassate, e servite. Allorchè la fricassè sarà bagnata al bianco; cioè con brodo; và sempre legata con rossi d' uovi, e sugo di limone.

La fricassè di pollastri potrete variarla con sugo di limone; ed una liason di rossi d' uovi, abbenchè si serva al rosso; cioè bagnata con il sugo; come ancora con acini di agresto tolti i pipini; o con piselli, fava, carciofi, animelle; creste di polli; fegatini, uovette non nate; tartufi, prugnoli; cipollette, punte di sparagi; e qualunque altra cosa; che possa dettarvi il buon gusto, ma prima ciò che vorrete mescolarvi, sia imbianchito, o passato con sostanza.

Si fanno ancora le fricassè dette alla crema, cioè che nel fine della loro cottura, vi si unisce un poco di latte, o capo di latte, e poscia si lega con rossi d' uovi.

Per odore alla fricassè, quasi nell' atto, che si

serve, vi si mette un poco di dragoncello, o di petrosemolo, o cerfoglio, ovvero maggiorana ben trita.

La fricassè al sangue, si fa con legarla nel momento di servire con il sangue dei pollatri, e sugo di limone.

*Pollastri in surprise.*

*Orduvre.* In tre maniere potrete apprestare i pollastri in surprise; cioè per *la prima*, allorchè avrete cotti i pollastri ben trussati dentro una bresa, fateli rafreddare, e per tutto all' intorno, stendeteci della farsa di chenef, indorateli poscia ed appannateli, fateli friggere di bel colore, e serviteli. *La seconda* maniera è di apprestarli nell' istesso modo, ma con i pollastri divisi in mezzo, o in quattro pezzi. *La terza* è di apprestare questa vivanda con i pollastri interi, o in pezzi, ripieni in qualunque modo, e rifreddi; indi avvolgerli con la farsa, e finirli come si è detto di sopra.

Invece d' involgerli nella farsa, potrete ancora solamente indorarli, panarli, e friggerli; oppure friggerli intinti dentro la pastella.

*Pollastri all' imperiale.*

*Antrè.* Ponete dell' erbe fine dentro una cazzarola con prosciutto, ed un pezzo di butirro, un mazzetto d' erbe, ed una cipolla steccata; indi metteteci i pollastri ben trussati, e condite con sale, e pepe pesto; copriteli con carta, e fateli mittonare con poco fuoco sotto, e sopra; dopo circa un' ora, aggiungetevi un bicchiere di vino, e sugo; coprite bene la cazzarola acciò non respiri, e finite di cuocerli con quasi niente fuoco; scolateli poscia dal grasso, e serviteli con sotto un buon ragù melè, o altro di vostro piacere. A questa

vivanda vi stà bene ancora una guarnizione di gamberi, o di tartufi, o di ovoli ec. che sia il tutto ben cotto.

*Pollastri in maniere diverse.*

*Antrè.* Li pollastri tanto ripieni di farsa, o di un ragù, o senza riempire, piccati, o senza piccare. li potrete far cuocere arrosto, o alla genovese, o all' imperiale, o in un bresa, glassarli, e servirli con qualunque ragù, o farsa, e guarnizione di vostro genio.

Un' ottimo ripieno ancora per li pollastri è la seguente composizione. Pestate delle mandole dolci pelate, ed unitele ad una mollica di pane inzuppata nel latte, aggiungendoci il fegato dei pollastri triti, se vortete; indi condite il ripieno con butirro, erbe fine, sale, droghe, e uovi.

Dopo cotti i pollastri dentro una genovese, prendete il fondo ben digrassato, unitelo a dei rossi d' uovi, ed ungeteci i pollastri ripieni, o senza riempire, appannateli, fategli prendere colore al forno, e serviteli con sotto una salsa.

In molte altre maniere potrete servire i pollastri, e per far ciò vedete *l' oca salvatica, la piccola caccia, le ale, le coscie di polli, ed i filetti* qui appresso.

*Del Piccione.*

Il piccione domestico potrete esattamente apprestarlo come il pollastro.

*Anitra domestica.*

Questo volatile ancora, lo potréte apprestare, e servire come troverete descritto dell' *oca selvatica.*

*Ale di pollaria domestica in ogni modo.*

Sotto questo nome, si comprendono tutte le ale dei polli domestici, ed uccelli selvatici, ma

ordinariamente non si servono divise dal petto; che solo quelle del gallinaccio, gallinaccietta, pollanca grossa, e tocchino; onde quì appresso ve ne descriverò le migliori maniere d' imbandirle, secondo la moda presente.

*Antrè, e Orduvre.* Potrete le ale apprestarle disossate, ripiene, e piccate, o senza disossare, e cotte in una bresà, o alla genovese, glassate, e servite sopra una salsa, o sopra un ragù.

Dopo cotte, e rifredde, potrete friggerle appannate, indorate, o con la pastella; e potrete apprestarle fritte tanto così naturalmente, quanto marinate.

Le potrete servire in fricassè come i pollastri.

Ed ancora le potrete apprestare dentro torte. e pasticci, come trovarete a suoi luoghi.

Le ale potrete imbandirle in ragù, in salmì, ed in altre maniere, che trovarete descritte nel *lepre*, nell' *oca*, nei *pollastri* ec. Dopo cotte le ale potrete stenderci sopra della farsa; indi fargli un bel lavoro con tartufi, prosciutto, code di gambari, ed altro tutto cotto, poi farle dare una fermata al forno, e servirle con sotto un ragù, o una salsa.

Sono eccellenti ancora alla tartara, al parmegiano, ed in altre infinite maniere, che trovarete descritte nel cap. dei *piatti composti.*

### *Coscie di pollaria in tutte maniere.*

*Antrè, e Orduvre.* Le coscie di gallinaccio, gallinaccietta, tocchino, e grossa pollanca, tante disossate, che senza disossare, si servono come le ale.

### *Dei filetti di pollaria.*

I filetti sono i due mezzi petti del pollo, ai

quali levasi la pelle. I filetti di pollanca, di piccioni, di pollastri, per lo più dovendosi servire per *Antrè*, si levano con l' ala attaccata. I filetti mignoni del gallinaccio, sono quelli, che stanno sotto il petto. Per le granate, granadine, emensè, escaloppe, ascì, salpicconi ec. si adoperano i soli mezzi petti. Nel cap. dei *piatti composti*, trovarete molte maniere di apprestare alcune carni, che potrete adattarle ancora ai filetti. Dalle *ale di pollaria* pure prenderete norma di poterli servire.

### *Fegatini di polli alla sultana.*

*Orduvre.* Levate il fiele ai fegatini, lavateli, e fateli stare per un' ora dentro il latte, infarinateli, indorateli, fateli friggere, e serviteli così naturalmente, o con sopra una salsa.

### *Fegatini di polli alla Nonette.*

*Orduvre.* Allorchè avrete ben nettati i fegatini, copriteli di farsa, indorateli, panateli, fateli friggere, e serviteli come quelli alla Sultana.

### *Fegatini di polli in più maniere.*

*Orduvre.* Vedete il cap. VI che parla ancora dei granelli di agnello, mentre i fegatini di polli, li potrete servire nell' istessa guisa.

Un salpiccone cotto di fegatini, potrete servirlo dentro le cassettine di pane, o dentro i pasticcietti di pasta sfoglia, o dentro cassettine d' erbe, rissole ec.

Nel cap. dei *Piatti composti*, potrete prender norma di apprestare le atelette, ascì, ed altri piatti con i fegatini di polli.

### *Delle creste di pollastri in differendi modi.*

Le creste dopo pelate nell' acqua bollente, le potrete cuocere in bresa, e servirle salseggiate con qualunque culì, salsa, o purè.

Sono ottime ancora ripiene di farsa, cucite, cotte in bresa, e servite come sopra.

Potrete ancora friggerle dopo cotte ripiene, ò senza riempire, tanto indorate, che appennate, o con la pastella.

Finalmente potrete formarci crostini ascì, fritture, ed altre vivande, come trovarete nella descrizione di apprestare varie carni nel cap. dei *Piatti composti.*

Le creste ripiene, o senza riempire, sono di vago ornamento ad un' infinità di piatti, granade, certrose ec.

## CAP XI.

### *Dei pesci in generale, sì di mare, che di acqua dolce, e dei salumi, e crostacei.*

Questo capitolo abbraccia un' infinità di pesci, tanto freschi, che salati; come ancora i crostacei de' quali per farne un minuto dettaglio, tanto per descriverne le qualità, che per prepararli in moltissimi modi, vi vorrebbero più volumi. Io però con insegnarvi ad imbandirne alcuni, potrete prendere norma, e lume per apprestare tutti gli altri, e di variarli a vostro piacere. Sicchè eccoveli quì appresso quelli che vi serviranno di regola generale.

#### *Rombo all' Italiana.*

*Antrè.* Passate dell' erbe fine con olio sul fuoco dentro una cazzarola; indi stemperateci due alici, e con questa salsa condita con sale, e pepe pesto, ungeteci bene un rombo appropriato come si deve; ponetelo dentro una tiella, e copritelo con carta unta con olio, fatelo cuocere al for-

no di bel colore, e servitelo con sotto un ragù, o una salsa di vostro piacere.

*Rombo al forno.*

*Antrè.* Allorchè avrete accommodato un rombo come il precedente, conditelo con l'istessa salsa di erbe fine, spolverizzatelo di pane grattato, fatelo cuocere ad un forno temperato, e servitelo con una salsa, o ragù, o guarnizione, che vorrete.

*Rombo alla griglia.*

*Antrè.* Un rombo condito come quello all'Italiana, lo potrete cuocere appannato, o senza appannare sulla gratella, indi servirlo nell'istesso modo di quello.

*Storione in più modi.*

*Rilievo.* Fate cuocere un pezzo di storione dentro un *corto brodo*, o dentro qualunque altra *bresa*, come potrete vedere nel cap. I all'articolo delle *brese*; indi scolatelo, e servitelo sopra una salvietta con petrosemolo fresco all'intorno.

Lo storione, e qualunque altro pesce grosso, lo potrete servire per *Antrè*, cotto nei modi sudetti piccato di lardo, o di filetti di anguilla, o di alici salate, o di tarantello, o di tartufi, o di carote gialle imbianchite appena, o di fusti, o ramette di petrosemolo ec. come ancora lo potrete apprestare senza essere piccato, cotto come sopra, e servirlo con sotto qualunque ragù, salsa, e guarnizione.

Lo storione, lo potrete apprestare in fette cotte, tanto in bresa, che appannate al forno, o alla gratella; oppure in pezzo grosso cotto allo spiedo, e servirlo come di sopra vi hò accennato.

Con la carne dello storione, potrete fare delle

granade, granadine, fritture, atelette ec. vedi cap. dei *Piatti composti.*

### *Della porcelletta.*

*Rilievo.* La porcelletta và sempre servita intera, e si appresta come lo storione, fuori che in fette, purchè non fosse una porcelletta grossa assai. Si avverta di levare alla porcelletta il nervo, che tiene nella schiena, operazione che si fa allorchè si sventra, con aprirla di dentro.

### *Cefalo in matelotte diverse.*

*Antrè.* Ponete un poco di farina dentro una cazzarola con un pezzo di butirro, ovvero olio; fatela divenire rossa sopra un fuoco moderato, e quindi bagnate con vino buono, ed un poco di sugo; condite con sale, droghe, ed erbe fine, e poneteci delle fette di cefalo; fate bollire a fuoco allegro, ed allorchè sarà cotto, servite con una guarnizione di crostini di pane fritto all' intorno, o con cipollette glassate. Potrete ancora farla in altro modo, cioè passare l' erbe fine, con olio, o butirro; indi sbruffarci la farina, e quando è un poco colorita, bagnare con vino, e sugo, metterci poi il pesce, e farlo cocere. Potrete questa vivanda variarla con legarla con rossi d' uovi, ed ancora nel servirla, con mettervi un pizzico di capperi, o di petrosemolo; come pure tartufi, prugnoli, code di gamberi, punte di sparagi, piselli ec., e sugo di limone.

*La matelotte al bianco*, si fa con passare l' erbe fine con olio, o butirro; indi vi si mette la farina, e senza farla divenir rossa, si bagna con brodo bianco, si condisce con sale, e droghe, e vi si mette il pesce, si fa cuocere, e si serve variandola, come di sopra si è detto.

### *Cotelette di cefalo in diversi modi.*

*Orduvre.* Disossate un cefalo, e tagliatelo ad uso di cotelette; infilategli a ciascuna una zampa di ragosta, o di gambero cotto, acciò formi l' osso della coteletta; marinatele con olio, sale, droghe, ed erbe fine: indi panatele se volete, e fatele cuocere sulla gratella, o dentro una tiella con fuoco sotto, e sopra, e poscia servitele con sotto una salsa, oppure con sugo di limone solamente.

Le cotellette si possono ancora cuocere dentro una bresa ristretta, e servirle con sotto qualunque salsa, o ragù.

Dopo marinate con aceto, o senza marinare, si possono friggere infarinate solamente, o appannate, o indorate, ovvero intinte nella pastella, e si servono con salsa, o senza.

### *Filetti di cefalo in più maniere.*

*Orduvre.* I filetti di questo, e di altri pesci ancora ben spinati, li potrete apprestare in *matelotte*, o in *fricassè*, ed in tutte le maniere, come le *cotelette di cefalo* di sopra descritte. I filetti di pesce, si apprestano in *rulladine*, al *parmegiano*, al *marinè*, ed in altri modi, che potrete variare dal grasso al magro, nel cap. dei *piatti composti.*

### *Anguilla arrostita in molti modi.*

*Arrosto, e Orduvre.* Scorticate una grossa anguilla, pulitela, e tagliatela in pezzi di quattro dita di lunghezza; marinatela se volete con olio, sugo di limone, sale, droghe, ed erbe fine; infilatela poscia alla spiedo, tramezzandola con fette di pane, e foglie di alloro; quindi fatela cuocere arrosto, e servitela ben calda.

Potrete cuocere l' anguilla ancora, senza tramezzarla di fette di pane, ma con solo alloro.

Allorchè arrostite l' anguilla, la potrete appannare con semplice pane grattato; ovvero mescolato con zucchero, e cannella pesta.

Potrete ancora servire per *Orduvre* l' anguilla arrostita, con mettergli sopra una salsa piccante, o agro dolce.

### *Triglie alla Mont-alban.*

*Antrè.* Marinate con olio, droghe, sale, ed erbe fine le triglie grosse ben nette; e se volete uniteci prugnoli, e tartufi triti, involgetene una per una dentro tanti pezzi di carta; fatele cuocere sulla gratella, e servitele con sotto qualunque salsa, o ragù.

### *Triglie alla Pontoniere.*

*Antrè.* Passate dell' erbe fine con olio; indi bagnate con mezzo bicchiere di vino, e condite con sale, droghe, e se volete pignoli, e passerina; fate bollire e consumare un poco la salsa, quindi poneteci le triglie ben pulite; fate cuocere dolcemente, e ridurre a giusta densità; indi servitele così semplicemente con un poco di sugo di limone. Dentro questa vivanda vi potrete mettere un poco di culì, oppure sugo, e legare lasalsa con un idea di farina.

Qualunque altro pesce intero se è piccolo, ed in fette, se sarà grosso, potrete apprestarlo in questa maniera istessa.

### *Triglie panate.*

*Orduvre.* Dopo nettate, ed asciugate le trìglie marinatele per un' ora con olio, sale, droghe, ed erbe fine; indi panatele, e fatele cuocere sopra una tiella ad un forno temperato, oppure sulla

gratella, e servitele così naturali, o con sotto una salsa, o un ragù.

*Triglie in più maniere.*

*Antrè.* Le triglie tanto ripiene di farsa, che senza riempire, cotte dentro una bresa ristretta, oppure appannate, o senza appannare, cotte arrostite sulla gratella, o con olio, ed erbe fine sopra una tiella al forno, le potrete servire con sotto qualunque culì, purè, salsa, o ragù,

Con i filetti di triglie, si apprestano *granade*, *rulladine*, ed altre vivande ved. il cap. dei *Piatti composti.*

*Tonno in molti modi.*

Il tonno potrete apprestarlo come lo storione ed altri pesci; ed ancora dopo che sarà cotto dentro una bresa, o in un corto brodo, lo potrete disfare in scaglie, e farlo insaporire dentro un ragù di piselli; oppure dentro un ragù di tartufi, o di prugnoli, o in qualche altra salsa, e servirlo con sugo di limone.

*Polpettine di tonno.*

*Antrè.* Pestate la carne del tonno, o di altro pesce, e condite con sale, droghe, erbe fine, una mollica di pane inzuppata nell' acqua, o brodo, e ben spremuta, candito in dadini, pignoli, e passerina, olio, o butirro, uovi, e se sarà vigiglia, i soli bianchi dei uovi, e formate le polpettine; infarinatele, friggetele, e poscia fatele insaporire dentro un culì, o in altre salsa ben ristretta; allorchè non sarà vigilia, le potrete servire legate con rossi d' uovi, e sugo di lomone.

Se invece di friggerle, le vorrete mettere a cuocere dentro un culì rosso, o bianco, saranno ancora buone, ma facendole al bianco, si legano con rossi d' uovi, e sugo di limone.

### *Trotta ripiena in ogni modo.*

*Antrè.* Disossate una trotta per la parta della schiena; indi riempitela di qualunque farsa, o di un ragù cotto, e ben ristretto, oppure di farsa, e nel centro un salpiccone cotto; dategli la primiera forma, e cucitela con filo, avvertendo di non romperla. Una trotta, o altro pesce ripieno, lo potrete piccare ancora se volete, e lo potrete far cuocere dentro una bresa ristretta, oppure dentro un corto brodo. Si può ancora appannato, o senza appannare, cuocerlo sopra una tiella al forno, basta che sia ben condito con olio, o butirro, erbe fine, sale, e droghe. In qualunque delle sudette maniere sia cotto, lo potrete servire con sotto qualunque culì, purè, salsa, ragù, e guarnizione, dopo averlo scuscito.

Si può ancora un pesce ripieno, o senza riempire, cuocerlo al forno involto nella carta sulla tiella; ma che dentro la carta, vi sia del condimento d' olio, o butirro, droghe, sale, erbe fine ec. e poi servirlo come sopra si è detto. Allorchè non sarà il pesce appannato, non sarà che bene di glassarlo acciò abbia bel colore.

### *Pesce marinato.*

*Antremè.* Ponete del pesce fritto dentro una terrina, e sopra versateci la seguente salsa tiepida. Fate bollire dell' aceto con zucchero, qualche filetto d' aglio, un poco di salvia, e di rosmarino, droghe, due fette di limone senza scorza, un idea di sale, pignoli, e passerina; dopo bollito il tutto per mezz' ora, fate intiepidire la salsa, e versatela sul pesce; coprite il vaso, e dopo ventiquattr' ore sarà molto buono. Potrete far di meno del zucchero se non vi piacesse.

### *Rane in molte maniere.*

*Ordüvre.* Per apprestare le rane intere, le appropriarete con incosciarle, e dargli una spianata sulla schiena; se poi vorrete apprestare le coscie solamente ad uso di perette, conviene di scarnire l' ossetto, e calare all' ingiù la carne disossata.

Le rane, potrete passarle sul fuoco dentro una cazzarola con olio, o butirro, erbe fine, sale, e droghe; indi sbruffarle con un pizzico di farina, bagnarle poscia con vino, ed un poco di sugo, farle cuocere a corta salsa, e servirle se volete con un poco d' agro di limone, o di arancio; dentro questa vivanda, potrete ancora mettervi un poco di pignoli, e passerina. Se la vivanda è marcata con il butirro, potrete servirla legata con rossi d' uovi.

Le rane, o le cosciette, potrete marinarle crude con sale, droghe, erbe fine, sugo di limone, e olio; indi asciugarle, infarinarle, e riggerle; oppure infarinate, ed indorate; ovvero indorate, ed appannate, o intinte nella pastella solamente. Le rane, o le cosciette fritte in qualsivoglia modo, si possono servire con sopra, o sotto una salsa *agro dolce*, o *verde*, o di *pignolo*, o con altra *salsa piccante.* Se prima da friggerle, non le vorrete marinare, resta in vostro arbitrio.

### *Baccalà in diverse salse, e ragù.*

*Antrè.* Imbianchite il baccalà con solamente fargli spuntare il bollore, spinatelo, dividetelo in scaglie, e ponetelo dentro quella salsa, o ragù, che vorrette; indi fatelo bene insaporire sulle ceneri calde, ma che non bolla, e servitelo a cortissima salsa; cioè che il ragù, o la salsa sia molto ristretta.

*Baccalà all' Irlandese.*

*Antrè*. Squagliate un grosso pezzo di butirro sul fuoco dentro una cazzarola, ed uniteci un poco di cipolla trita; allorchè sarà cotta senza colorire, sbruffateci un poco di farina, e bagnate con latte, o capo di latte, e fate stringere la salsa, poneteci poscia il baccalà imbianchito, e di sfatto in scaglie, condite con sale, droghe, e petrosemolo trito; fate bene insaporire sul fuoco, e servite.

*Baccalà in più maniere.*

*Antrè, e Orduvre.* Il baccalà fritto in qualunque modo, o allessato, o arrostito sulla gratella panato, o senza appannare, potrete servirlo con con sopra qualunque salsa *agro dolce*, o *piccante.*

Con il baccalà si fanno *granade*, *farse*, *polpette*, *ascì*, *surprise ec.* come potrete regolarvi dalle vivande in generale nel cap. dei *Piatti composti.*

*Dei pesci salati in genere, e modi di apprestarli.*

Con le *alici salate*, *aringhe*, *mosciame*, *tonno*, *tarantello*, *salamone ec.* si preparano diverse vivande; onde dirò, che il *tarantello*, *tonno*, *tonnina*, *e salamone*, allorchè saranno ben dissalati con acque tiepidissime, e fresche, li potrete salseggiare dentro una qualche salsa, o ragù, ed ancora potrete farci delle polpette, e surprise. Le *alici*, e le *aringhe* pure dissalate, potrete friggerle con la pastella, e servirle naturali, o con una salsa di pignolo, o verde, o agro dolce sopra. Con il caviale potrete fare una frittata, stemperandolo con un poco di acqua tiepida, mollica di pane inzuppata, droghe, pignoli, e

passerina, e se vorrete un pugno di spinaci allessati, e tritati.

Il modo di apprestare i crostini con i salumi, lo trovarete nel fine del cap. *delle insalatine.*

*Gamberi all' Olandese.*

*Antremè*. Fate cuocere i gamberi dentro un corto brodo con vino buono; indi mondategli la coda, spuntategli il muso, levategli le piccole zampe, e serviteli sopra nna salvietta con petrosemolo fresco all' intorno.

*Antremè*. Dopo allessati i gamberi con acqua, e sale; oppure cotti dentro un corto brodo, li mondarete come i precedenti, e quindi li farete insaporire dentro qualunque salsa, ragù, o culì, e li servirete, che la salsa sia ben ristretta. Sono assai buoni allorchè saranno passati con olio, ed erbe fine; indi bagnati con vino, e sugo, e dopo cotti, si servono con poca salsa; si avverta però che non sia troppo salata.

*Ragosta al naturale.*

*Antremè*. Abbiate una cazzarola al fuoco che bolla con acqua, sale, ed un tantino di aceto; poneteci la ragosta, alla quale avrete legata la coda, ed otturato il buco dell' ano, ed allorchè sarà cotta, spaccatela per lungo; levategli l' intestino arenoso, e servitela con petrosemolo fresco all' intorno.

*Ragosta alla metilde.*

*Antremè*. Abbiate una ragosta cotta, e spaccata come la precedente; vuotate tutta la conchiglia, mondate la coda, e le zampe, e tritate bene la carne; indi pestatela nel mortajo con altrettanta mollica di pane inzuppata nel latte, condite con sale, droghe, erbe fine, un pezzo di butirro, parmegiano, e uovi; riempite le due

conchiglie con la sudetta farsa, e poneteci un salpiccone nel centro se volete, appannate di sopra, aspergete di butirro, fategli prendere un bel colore al forno, e servite con sopra un poco di culì.

*Ragosta in surprise.*

*Orduvre.* Con una farsa fatta, come la *Ragosta alla metilde*, formateci le surprise, indoratele, appannatele, friggetele, e servitele subito.

*Ragosta a diverse salse, o ragù.*

*Antremè.* Tagliate tutta la carne in filetti di una ragosta cotta allesso; indi fatele salseggiare dentro un ragù, o salsa di vostro genio, e servitela dentro le istesse conchiglie, o nel piatto.

*Ragosta all'ammiraglio.*

*Antremè.* Vuotate una ragosta, e tritate la di lei carne unitamente a due alici salate, erbe fine, sale, droghe, capperi, cedrioletti. e uovi duri se volete; condite con sale, pepe, agro di limone, un poco di aceto, e mostarda di senapa, se vi piace; mescolate bene ogni cosa, riempiteci le conchiglie vuote della ragosta, e servite.

Tramezzo questa composizione, potrete unirvi un poco di *aspic*, e far gelare tutto insieme sulla neve dentro le conchiglie.

*Ostriche alla Veneziana.*

*Antremè.* Aprite le ostriche, e conditele con erbe fine, olio, sale, e droghe, e se volete, mescolateci un poco di pane grattato; fatele cuocere sulla gratella, e servitele subito con sugo di limone.

*Ostriche fritte in diversi modi.*

*Orduvre*, Le ostriche, dopo levate dalla loro conchiglia, le potrete friggere intinte nella pa-

stella ; oppure infarinate solamente , e servirle con petrosemolo fritto all' intorno.

*Ostsiche in zuppetta.*

*Zuppetta*. Passate le ostriche dentro una cazzarola sul fuoco con olio , sale , droghe , ed erbe fine ; indi bagnate con un poco di vino ; fatelo consumare , e poscia uniteci un poco di sugo , e brodo ; allorchè saranno cotte le ostriche , versatele nel piatto , dove già siano preparate le fettine di pane abbruscato , e servitele con sugo di limone.

*Ostriche all' isolana.*

*Orduvre*. Imbianchite le ostriche , asciugatele , e quindi avvolgetele con un poco di farsa , ed indoratele ; oppure invece della farsa le involgerete con una salsa ristretta , fatta con butirro , ovvero olio, erbe fine , farina , un rosso d' uovo , sale , e droghe ; appannatele , fatele friggere di bel colore , e servitele ben calde.

*Ostriche all' erbe fine in più maniere.*

*Orduvre*. Passate le ostriche imbianchite dentro una cazzarola sul fuoco con olio , erbe fine , sale , e droghe ; indi servitele con sugo di limone dentro le cassettine di pane fritte.

Potrete ancora le ostriche passate all' erbe fine , bagnarle con qualunque culì , salsa , o purè ben ristretta , salseggiarle , e poi servirle.

Le ostriche , le potrete servire in *cassettine di carta* , in *atelette* , *per ripieno* , o dentro *qualunque ragù*. Ved. il cap. dei *Piatti composti* , nel quale vi saranno molti articoli , che potrete adattarli alle ostriche ancora.

*Di alcuni altri crostacci.*

Il *Cannolicchio* , il *Dattilo* di mare , le *Telline* , ed altri , potrete apprestarli come l' *Ostriche*.

## CAP. XII.

### *Dei Piatti composti d' ogni sorte, sì di grasso, che di magro.*

Siccome trovarete in quest' opera molti luoghi, nei quali vi sono citati i *Piatti composti* per prendere norma; così per tenermi in ristretto, parlerò generalmente di moltissimi di questi piatti: il variare poi dalla carne di macello, alla pollaria, o al pesce, e dal grasso al magro, lo lascio al vostro giudizio, perchè è cosa facilissima di sostituire l' olio, al butirro il prosciutto alle alici salate ec. Così pure invece di bardare con lardo le cazzarole, le potrete coprire con striscie di carta oliate, o imbutirrate. Se le carni di macello, o polli si piccano con lardo, o con prosciutto, ed ancora con filetti imbianchiti di tartufi, di rape, di carote gialle, o con fusti, o ramette di petrosemolo, nella variazione dei pesci, si piccano questi con filetti di anguilla, di tarantello, di alici, di mosciame, di tartufi, carote ec. come di sopra ho già detto. Vi avverto ancora, che i fegatini dei pesci, i gamberi, le code di ragoste, i frutti di mare ec. si sostituiscono nel magro, invece delle animelle, delle creste, dei fegati di polli ec. Sicchè vi serva il tutto di regola per poter variare con la massima facilità.

### *Certrose d' erbe diverse.*

*Antrè*. Imbianchite dei cavoli bolognesi, ovvero della lattuga, o altr' erba, che formi la base della certrosa; formatene tanti mazzetti, spremeteli bene, e fateli cuocere dentro una bresa ristretta di gran sostanza; abbiate ancora delle cipollette, dei torzuti, carote gialle, teste di se-

leri ec., tutta bene intagliate, cotte in bresa, fredde, e bene spremute framezzo un panno. Bardate una cazzarola adattata per la certrosa, e guarnitela per tutto con l' erbe intagliate, che il bello tocchi il lardo, e farete, che siano messe con gran simetria; indi copritele con un suolo di cavoli, o altr' erbe in mazzetti, di sopra già dette, ed un suolo di quella carne che vorrete, già cotta in bresa, e tagliata sottilmente in fette, oppure se sono uccelli, o pollaria, allora tagliati in pezzi con proprietà; andate mettendoci ancora qualche tantino di culì ristretto framezzo, e con la carne, ed i mazzetti d' erbe, formate più suoli, finchè sarà piena la cazzarola; allora con un panno doppio spremete, ed incalcate bene sopra acciò ne sorta l' umidità, coprite con fette fine di lardo, e fate cuocere al forno; indi levate tutto il lardo, scolate bene la certrosa, e servitela con sopra un poco di culì di prosciutto. Per la decorazione di questi bei piatti, non si può dare una precisa idea, mentre l' immaginazione, ed il buon gusto di chi lavora, ne sono i maestri.

*Granade d' erbe.*

*Antrè.* Abbiate una cazzarola, secondo la grandezza, che vorrete fare l' *Antrè.*, che coprirete di barde di lardo; guarnitela per tutto con quell' erba che vorrete, cotta in bresa bene intagliata, e bene appropriata; oppure con fette di carote, o di tartufi, o di torzuti, che siano imbianchiti, fuori che i tartufi, il tutto messo a scaglie; intonacatele per tutto al di dentro con una farsa di chenef, ovvero di carote, fatta con carote gialle cotte, mollica di pane inzuppata nel latte, e spremuta, butir-

ro, sale, droghe, uovi, ed erbe fine; lasciate un apertura nel mezzo, nella quale vi metterete un ragù cotto, e ben ristretto; coprite con altre farsa, indorate, appannate sopra, poneteci qualche barda di lardo, e fate cuocere la *granada* al forno temperato, o al bagno maria; indi fatela un poco fermare fuori del fuoco; ponetela poscia nel piatto, digrassatela bene, e servitela con sopra un buon culì.

*Granade d' ogni sorte di carne, o di pesce.*

*Antrè*. Queste *Granade* si fanno precisamente come quelle d' erbe qui avanti descritte, ma invece dell' erbe, vi servirete per guarnire la cazzarola, di filetti di pollaria, o di pesce, o fette di mongana, o di caccia il tutto piccato di lardo, se vorrete, oppure senza piccare, e mezze cotte in bresa; ma i piccoli uccelli si mettono interi, ed ancora volendo si possono servire disossati, e ripieni, cotti in bresa, e rifreddi. Nei vani della carne, che tocca il lardo, ponetevi qualche animella, creste di polli, code di gamberi, cipollette, tartufi, schinali qualche cimetta di cavolo fiore ec. il tutto già cotto, formando un bel disegno con gran simetria; poneteci la farsa come ho detto della *granade d' erbe*, e nel mezzo il ragù; indi fatela cuocere, e servitela come quelle. I filetti di pesce, si mettono crudi, solamente conditi con olio, o butirro, ed erbe fine passate.

*Granadine in più modi, tanto di carne, che di pesce.*

*Antrè*. Abbiate delle fette tonde, e grosse un dito di quella carne, con la quale vorrete fare le granadine; oppure dei filetti di pollaria, o di pesce, o di lepre ec. piccatene tutto il bello

come vorrete, indi fatele cuocere in bresa, glassatele, e servitele con sotto qualunque culì, salsa, o ragù.

Si possono ancora riempire le suddette fette di carne, o di pesce con una farsa, o con un salpiccone cotto, indi cucirle, dandogli una forma di un pomo, piccarle se si vuole, farle cuocere come sopra, e servirle nell' istesso modo.

Le granadine senza piccare dopo cotte, si possono bagnare sopra con uovo sbattuto, oppure stenderci un idea di farsa delicata, e fargli un fiore, o altro con tartufi, code di gamberi, carota, pistacchi ec. il tutto già cotto; indi farle fermare ad un forno leggiero, e servirle con sotto il ragù, o salsa, che si vuole.

*Chenef in più modi.*

*Antrè*, e *Terrina*. Formate delle polpettine bislunghe con la *farsa di chenef*, e spolverizzatele leggiermente di farina. Abbiate dell' acqua, o brodo, che bolla, e poneteci le chenef poche per volta; allorchè saranno ben gonfie, levatele con la cucchiaja sbucata, e fatele ben scolare sopra un panno pulito. Ponete le chenef dentro un culì bianco, o rosso, che sia ben ristretto, fatele insaporire sulle ceneri calde, e servitele con sugo di limone. Quando le servite al bianco è meglio di legarle con rossi d' uovi. La *farsa di chenef*, Ved. alla pag. *6*.

Potrete le chenef imbianchite, salseggiarle dentro qualunque ragù.

Dentro la farsa di chenef, potrete unirci dei tartufi, prosciutto, feghetini di pollo ec. il tutto trito assai unitamente.

Facendo le chenef più grosse, vi si può mettere nel centro un piccolo salpiccone cotto, prima d' imbianchirle.

Sono ottime ancora le chenef, fatte con una farsa di gratino cruda, cioè di fegato. Ved. il cap. I. nell' articolo di tutte le qualità di farse.

Le *chenef* imbianchite, ma formate della grossezza di un uovo, si possono indorare, appannare, e friggerle; oppure fargli prendere colore al forno, e poi servirle con sotto un sugo chiaro.

*Escaloppe d' ogni genere.*

*Orduvre.* Tagliate quella carne cruda, che vorrete in fettine sottili, le quali batterete dentro un panno bagnato; indi passatele sul fuoco dentro una cazzarola, con erbe fine, butirro, prosciutto, sale, e droghe, bagnatele poscia con mezzo bicchiere di vino, e fatele cuocere dolcemente, ponetele dopo a salseggiare dentro qualunque culì, salsa, purè, o ragù, e servitele.

Con filetti di polli, e pesce ancora, si apprestano delle ottime *escaloppe.*

*Ascì d' ogni sorte.*

*Orduvre.* Tritate della carne cotta di macello, o di pollaria, o di pesce, tanto arrosto, che in altra maniera, fatela salseggiare dentro qualsivoglia culì, purè, salsa, o ragù assai ristretto, e servite con crostini di pane fritto all' intorno. Con le Ascì, si fanno ripieni alle cassettine di pane, alle rissole, ai pasticcietti ec.; se ne fanno crostini, crocchetti; ed altre vivande ancora.

*Carni, o Pesci alla Tartara.*

*Orduvre.* Mescolate due rossi d' uovi con butirro squagliato, ungeteci un pollo intero, o in pezzi, o altra carne di macello, o di caccia, o di pesce, che già sia stato cotto, e rifreddo, spolverizzate bene di pane grattato, aspergete di butirro, fategli prendere colore al forno, o sulla

gratella, e servite con sotto quella salsa, o ragù, che vi parerà a proposito.

Se in vece di untare la carne con butirro, e rosso d' uovo, l' ungerete con una besciamella, o con una senteminult mescolata con uno, o due rossi d' uovi, sarà la vivanda più buona, ed in allora si chiamano *carni alla Senteminult*. Nel cap. I. trovarete la *besciamella*, e la *senteminult*.

Se unirete della cipolla trita, e ben cotta con il butirro, e rossi d' uovi, e con questa composizione ungerete le carni, poi le appannarete, e finirete la vivanda come sopra, si chiameranno *carni alla Roberta*.

### *Finte cotelette d' ogni sorte.*

*Antrè, e Orduvre*. Pestate la carne magra cruda, o cotta, come l' avrete, con qualche fetta di lardo, e di prosciutto imbianchita, un pezzo di butirro, o di midollo di manzo, erbe fine, sale poco, droghe, una panata fredda, ovvero una mollica di pane solamente inzuppata nel brodo, o nel latte, e spremuta, e uno, o due uovi interi, e se volete qualche prugnolo, e tartufo. Allorchè avrete ridotta questa farsa ben fina, formate le cotelette con infilargli da una parte un qualche ossetto di pollo, o di capretto; aspergetele bene di butirro, appannatele, fategli prendere colore sopra una tiella al forno, o sulla gratella, e poscia servitele con sotto quella salsa, culi, o ragù, che vorrete.

Se fosse pesce, in giornata di magro, allora invece del lardo, prosciutto, butirro, e uovi intieri, vi servirete dell' olio, alici salate, e bianchi d' uovi senza il rosso. Con la carne delle cosciette di rane, si fanno delle eccellenti cotelette.

*Atelette di qualunque genere.*

*Orduvre.* Tagliate quel capo di robba imbianchito in grossi dadi, con il quale vorrete apprestare le *atelette* v. g. *animelle*, *schinali*, *cervelli*, *fegatina*, *palati di manzo*, *filetti di pollaria ec.* indi passate dell' erbe fine dentro una cazzarola con butirro sul fuoco, sbruffateci poscia un poco di farina, e bagnate con sugo, o brodo, o latte, e condite con droghe, e salè, riducendo la salsa molto stretta; indi uniteci le animelle, schinali, o altro, fate bene insaporire in detta salsa, e fate raffreddare; infilate poi le animelle, o altro dentro piccoli spiedini di legno, ed unite qualche rosso d' uovo nella salsa con la quale involgerete bene, le *atelette*; poi fategli prender colore al forno, o fritte, oppure sulla gratella, e servitele con sotto una salsa, o niente, ovvero con sopra il sugo di limone.

Nei giorni di magro, si addopera pesce, frutti di mare, code di ragoste, o di gamberi, olio, e bianchi d' uovi.

Le atelette, si possono comporre ancora con animelle, schinali, fegatini, fettine di prosciutto, di pane, o di pan di Spagna, mentre si possono unire più cose insieme, che verranno buone.

*Timballo alla nestore.*

*Antrè*, Coprite il di dentro di una cazzarola con una sfoglia di pasta *brisè*, o *frolla*, o di *mezza sfoglia*. Ved. queste paste cap. *della pasticcieria*, riempite con un ragù di polleria, o di tartufi, o di funghi, o di pesce o altro che sia ristretto, e freddo, e poi coprite con l' istessa pasta, fate cuocere il *timballo* al forno, e servitelo.

*Crepina di qualunque carne alla moquen.*

*Antrè.* Tritate tre libre di quella carne che

vorrete assai fina, e mescolateci una libra di lardo, qualche animella se volete, tartufi, prugnoli, erbe fine, sale, droghe, una panata, butirro, uovi, e parmegiano grattato. Abbiate una cazzarola unta di butirro, ed appanata, e metteteci ancora una rete di majale, o di vitella, versateci dentro la composizione, coprite di sopra ancora con la rete, indorate, appannate, e fate cuocere la *crepina* al forno, indi digrassatela e servitela con sopra una salsa piccante.

*Crepina di fegato alla petite maitresse.*

*Antrè.* Tritate, e passate per setaccio un fegato di mongana, o altro, e per ogni libra, uniteci tre oncie di lardo battuto, due oncie di butirro, mezza foglietta di capo di latte, o di besciamella fredda, tre cipolle trite, e cotte con butirro, sale, uovi con i bianchi sbattutti in fiocca, e droghe: abbiate una cazzarola coperta di rete di majale, come la precedente, oppure di lardo, e guarnita per tutto con fettine di cipolla, o con foglie di alloro imbianchite, versateci la composizione, e fatele cuocere ad un forno assai temperato; per conoscere poi se sarà cotta, immergerete dentro un coltello, che se verrà fuori netto, e non sanguinoso, sarà arrivata la *crepina*; allora fatela un poco riposare, digrassatela, e servitela con sopra un buon culì rilevato con aceto, o sugo di limone.

*Gattò alla montmorencì.*

*Antrè.* Abbiate due fogliette di sangue di majale, o di pollo o di capretto, che sia liquido, mescolatelo con una libra di mollica di pane inzuppata nel latte, erbe fine cotte con butirro, sale, droghe, ott' oncie di butirro squagliato, mezza foglietta di latte, otto rossi d' uovi, ed i

bianchi sbattuti in fiocca. Versate la suddetta composizione dentro un cazzarola coperta di fette di lardo, e che potrete ancora aver guarnita con schinali, animelle, tartufi ec. il tutto cotto; fate cuocere il *gattò* al forno, di grassatelo, e poi servitelo con sopra un buon culì.

Dentro la composizione invece del butirro, potrete mettervi della panna di majale tagliata in dadini, come ancora un poco di zucchero, cioccolata, candito, pignoli, zibibbo, pistacchi, passerina ec. Il fondo; e l' intorno della cazzarola oltre il lardo, potrete guarnire con foglie di alloro, con cipollette, filetti di pollo, code di gamberi, che tutto sia cotto, e bene appropriato. Invece del lardo, che va levato dopo cotto il *gattò*, potrete coprir la cazzarola con una rete di majale.

### *Gattò alla Polacca in più modi.*

*Antrè.* Abbiate una cazzarola guarnita di barde di lardo, versateci una *farsa di chenef* fatta con qualunque carne che vorrete, tanto di pollaria, che di cacciaggione, o di macello, nella quale vi unirete un bicchiere di latte, o di sugo freddo, e qualche uovo crudo di più; fate un buco nel mezzo, e metteteci un buon salpiccone cotto; ricopritelo bene, indorate il di sopra, ed appannatelo; fate cuocere il *gattò* di bel colore; indi digrassatelo, e servitelo con sotto un buon culì. Ved. nel cap. I., gli articoli *farsa*, e *culì*.

Questi *gattò* di farsa, si denominano v. g. *pan di tocchino*, *pan di spigola*, ovvero *gattò di tocchino*, *gattò di spigola* se la farsa sarà fatta con la carne di *tocchino*, *o di spigola* *ec.* e così degli altri animali terrestri, o dei pesci. Si fanno delle bellissime guarnizioni nel fondo, ed all' intorno

della cazzarola prima di metterci la farsa; cioè con animelle, schinali, salciccie, cipollette, bucchè di erbe, creste, filetti di pollo, uccelletti ec. il tutto ben cotto, ed appropriato. Si deve osservare, che la farsa sia delicata, e buona, avvertendo ancora di levare il *gattò* della stampa allorchè sarà fermato circa mezz' ora fuori del fuoco acciò non si rompa. Questi *gattò* li potete cuocere tanto al forno che al bagno maria.

### *Emensè d' ogni maniera.*

*Orduvre*. Le fettine sottilissime di qualunque carne cotta d' animale, si di macello, che volatile; si mettono dentro qualunque salsa, culì, o ragù assai ristretto, si fanno bene insaporire, e si servono con crostini fritti all' intorno.

### *Moquettes alla sofia.*

*Orduvre*. Fate una farsa con carne di vitella cotta e rifredda, una mollica di pane inzuppata nel latte, rossi d' uovi con i bianchi sbattuti in fiocca, un pezzo di butirro, sale, pepe, cannella pesta, e permegiano se volete, formatene come tante chenef, le quali imbianchirete nell' acqua bollente finchè vengono a galla, fatele poscia raffreddare, spaccatele per lungo, infarinatele; indoratele, e friggetele di bel colore, servendole con petrosemolo fritto all' intorno. Potrete ancora dopo indorate appannarle, friggerle, e servirle come si è detto.

### *Rulladine di più sorte.*

*Orduvre*. Abbiate dei filetti di pollaria, o fettine magre di altra carne; battetele sottilmente, framezzo un panno lavato, e taglia tele tutte eguali, poneteci sopra un poco di farsa qualunque ovvero del lardo battuto con erbe fine, oppure un salpiccone cotto o crudo; involgetele ben

strette come tanti rotoletti, ed infilatene sei, per sei a più spiedini di legno, fatele cuocere in bresa, o alla genovese, o arrostite tanto senza appannare, che appannate, e servitele con sotto qualunque culì, salsa, ragù, o purè.

Con i filetti di pesce, potrete fare le rulladine, come quelle qui avanti descritte.

Sono ottime ancora servite senza salsa, ma cotte arrosto, e tramezzate con fettine di pane, di prosciutto, e foglie di salvia, se si vuole.

Le *Rulladine* sono eccellenti pure allorchè saranno cotte, e raffreddate, d' indorarle, appannarle, friggerle, e servirle con petrosemolo fritto all' intorno.

*Formaggio di qualunque ragù, culì, o purè.*

*Antrè.* Abbiate qualunque culì, o ragù, o purè freddo, ed uniteci dei uovi a sufficienza; versate la composizione dentro una cazzarola bene unta di butirro, ed appannata, fate cuocere il *formaggio* al bagno maria, o al forno, e servitelo con sopra un poco di sugo chiaro. Queste composizioni, potrete ancora farle cuocere dentro le piccole stampe, dette cupellotti. Osservate però di mettere più uovi per le stampe grandi, che per le piccole, e che i ragù di animelle, fegatini ec., siano ristretti, e tagliati in piccoli dadini.

*Cassettine di pane al Sen-Cloud.*

*Orduvre*. Le cassettine fritte di pane, le potrete servire ripiene di qualunque ragù, o salpiccone, o salsa di erba; si possono ancora guarnire al di dentro con un poco di farsa, e mettervi un fegatino, o un' animella, o un filetto di pollo cotto ec.; indi coprire di farsa, se si vuole

far fermare per un momento nel forno tiepido, e servirle con sopra un poco di culì.

*Rabot alla Moscovita.*

*Antrè.* Abbiate un *pudino*, o *gattò* cotto d' erba qualunque, come potrete vedere in questo cap. *dei piatti composti*, fategli una larga apertura di sopra, e vuotatelo; indi ponetelo nel piatto; e servitelo ripieno di qualunque ragù, tanto di carne, che di pesce, o di tartufi, o di uovi, tanto in trippa, che in brogliè, spersi ec.

*Bondoliette alla zurienne.*

*Orduvre.* Untate le stampette di cupellotti con butirro, e fategli nel fondo un lavoro con petto di pollo, pistacchi, tartufi, animelle, uovetti non nati ec. il tutto cotto. Stemperate un poco di farsa di chenef con un poco di capo di latte, o con culì di prosciutto, o di pomidoro, e riempiteci le dette stampette, poneteci nel centro un salpicconcino cotto, il quale coprirete con la farsa, fate cuocere a bagno maria, e servite con un poco di sugo chiaro sotto.

Osservate, che la farsa, sia carica sufficientemente d' uovi, acciò stringa la composizione.

*Gatto d' erba alla sivigliana.*

*Antremè.* Abbiate dei spinaci, o bieta, o fagioletti, e altr' erbe simili allessate, spremute bene, e trinciate, passatele sul fuoco dentro una cazzarola con cipolletta trita, butirro, sale, e droghe, indi sbruffateci un poco di farina, e bagnate con capo di latte, ed un pochetto di sugo buono, se volete; allorchè sarà densa la composizione, levatela dal fuoco, e metteteci qualche uovo, un pugno di parmegiano, e cannella pesta. Coprite il di dentro di una cazzarola con pasta frolla, e versateci la composizione fredda,

copritela con l' istessa pasta, fate cuocere il *gattò* ad un forno temperato, e servitelo di bel colore.

Alcuni fanno questo *gattò* con la *pasta brisè*, o *mezza foglia*, ma è migliore però la pasta frolla. Ved. queste paste nel cap. *delle pasticcieria.*

*Cassettine di carta con diverse vivande. in più modi.*

*Orduvre*. Abbiate delle piccole cassettine di carta fritte di bel colore leggiero, e che riempirete di qualunque farsa; fatele cuocere al forno, e servitele con sopra un poco di culì.

Potrete nel centro della farsa mettervi qualunque salpiccone cotto.

Le farse delle cassettine, devono essere assai delicate, ben condite di butirro, ed i bianchi d' uovi sbattuti in fiocca.

Dopo aver messa un poco di farsa nel fondo, ed all' intorno delle cassettine vi potrete mettere delle animelle, fegatini o filetti di pollaria, ovvero uccelletti tanto ripieni, che senza riempire, cotto il tutto in bresa, e che ungerete di butirro al di sopra, e spolverizzarete di pane grattato; indi le farete prendere colore al forno, e servirete con dentro un poco di culì, e sugo di limone.

*Gattò di qualunque carne alla Vittemberg.*

*Antrè*. Tritate assai fina qualunque carne tanto di macello, che di pollaria, o di pesce cotta, e fredda; ovvero cervelli, schinali ec., e se volete unirvi del prosciutto, prugnoli, e tartufi, sarà migliore; ma la carne prima da tritarla, sarà meglio di farla insaporire dentro una cazzarola sul fuoco con butirro, droghe, sale, ed erbe fine. Ponete la carne trita dentro una besciamella assai

densa, ed uniteci del butirro squagliato, un poco di parmegiano se volete, e uovi. Abbiate una cazzarola coperto il di dentro con striscie di carta imbutirrata bene; versateci la composizione; fate cuocere il gattò al forno, o al bagno maria, e servite con sopra un buon culì. Se il *gattò* lo farete cuocere al forno, allora invece della carta, vi servirete delle barde di lardo. Il fondo, e l' intorno della cazzarola, lo potrete guarnire ancora con code di gamberi, fettine di tartufi, animelle, erbe intagliate ec., il tutto già cotto. La composizione di questo *gattò*, la potrete cuocere dentro le cassettine di carta ancora, ed allora i bianchi dei uovi li sbatterete in fiocca.

*Oglia alla Spagnuola.*

*Rilievo.* Accommodate un pezzo di manzo alesso dentro il piatto, con una pollanca, due piccioni, ale di gallinaccio, quaglie, starne, lingue di manzo, code di vitella, ed altre carni a piacere, che siano cotte in bresa, unitamente a pezzi di salame, di prosciutto, e di salciccie, che levata la pelle serviranno per contornare la *Oglia*. Guarnite tutto l' intorno del piatto tanto con erbe in mazzetti, che con erbe intagliate, tutte cotte in sostanza, e ben scolate, come ancora con rape, cipollette glassate ec., versateci sopra un buon ragù ristretto di ceci, e servite subito.

*Gattò alla Milanese.*

*Antrè.* Abbiate una buona besciamella; uniteci del butirro squagliato, uovi, cannella, e parmegiano; indi fate cuocere il gattò a bagno maria dentro una cazzarola coperta di carta imbutirrata, e servitelo con sotto un poco di culì, o di sugo chiaro. Invece della besciamella, potrete servirvi della ricotta. Se i bianchi d' uovi li sbat-

terete in fiocca, allora farete cuocere il *Gattò* al forno dentro una cazzarola imbutirrata, ed appannata.

*Subricche alla Piemontese.*

*Antremè.* Passate della bieta allessata, e trinciata dentro una cazzarola con butirro, sale, e droghe; indi sbruffateci un pizzico di farina, e levate dal fuoco, mettendoci uno, o due uovi; allorchè sarà fredda la composizione, uniteci ancora qualche altro uovo, e parmegiano grattato. Abbiate una tortiera al fuoco con molto butirro ben caldo, poneteci la composizione in più porzioni con un cucchiajo, e andate rivoltandole, acciò si cuocino d' ambe le parti; accommodate poscia le *Subrieche* dentro il piatto, e servitele ben calde con un poco di culì sopra.

Invece della bieta, potrete ancora servirvi dei spinaci, o dell' indivia, o lattuga ancora.

*Sortù al piatto d' ogni sorte.*

*Antrè.* Qualunque farsa cotta, o qualunque composizione, di maccaroni, o di riso, che trovarete negli *articoli dei timballi di riso*, *o di maccaroni*, si servono in sortù nel seguente modo; v. g. la farsa, o il riso ec. versatene la metà nel piatto, che dovete servire, e sopra accommodateci un buon ragù ristretto, cotto, e rifreddo, come di pollaria, di animelle ec., copritelo con altra farsa, o riso, e formate come una cuppola, che potrete guarnire di schinali, di animelle, di erbe intagliate ec., il tutto però cotto; oppure, potrete fare il sortù senza guarnirlo, ma bensì fattogli un lavoro con il coltello; indoratelo, fategli prendere un bel colore al forno, e servitelo con sopra un buon culì di presciutto.

### *Provature, e diverse vivande, che si fanno con esse.*

*Antremè.* Per fare dei crostini diversi con le provature; farete come appresso. Tagliate delle fettine di mollica di pane in quella forma che vorrete, e poneteci sopra dei filetti di prosciutto, o di alici dissalate, coprite con altre fette di provatura, e condite con parmegiano grattato se volete, butirro, ed un idea di sale, e pepe; fategli prendere un leggiero colore sotto il testo dentro una tiella imbutirrata, e servite li crostini ben caldi con butirro sopra squagliato. Le fettine di pane potrete averle ancora bagnate prima leggiermente con un poco di latte. Invece del prosciutto, o delle alici, potrete servirvi di filetti di pollo cotti, e rifreddi. Si possono ancora apprestare questi crostini con la sola provatura, e pane, ed ancora si possono cuocere arrostiti nello spiedo bene untati di butirro.

Si fanno ancora le atelette di provature infilate a dadini nei spiedi di legno, o di argento, e tramezzate con prosciutto, e pane di spagna; ovvero con dadini di mollica di pane; indi si ungono con rosso d' uovo, e butirro squagliato, si appannano, si friggono, e si servono ben calde. Se invece di appannarle vorrete infarinarle, indorale, e friggerle, resta in vostro arbitrio.

### *Panzarotti alla Napoletana in più maniere.*

*Orduvre.* Tritate delle provature con formaggio cavallo, o parmegiano, un poco di butirro, di ricotta, sale, pepe, petrosemolo trito, e qualche uovo; formate delle palle schiacciate, infarinatele, indoratele, appannatele, e fatele friggere di bel colore.

Potrete ancora formare dei ravioli con la *pasta*

*brisè*. Ved. cap. della pasticcieria, riempirli della sudetta composizione, friggerli, e servirli molto caldi. Dentro questi panzarotti, vi stà bene ancora un poco di prosciutto trito assai fino.

*Ricotta, e molti lavori, che si fanno con essa.*

*Antremè*. La ricotta tagliata in fettine, infarinata, ed indorata, potrete friggerla, e servirla con zucchero in polvere sopra; dopo indorate le fettine di ricotta, potrete appannarle, friggerle, e servirle egualmente.

Potrete mescolare la ricotta con uovi, zucchero, e l' odore che vorrete; indi formatene tanti mostaccioletti spolverizzati di farina, che friggerete indorati, o appannati, e li servirete come sopra.

Le *surprise* di ricotta si fanno con la ricotta, una mollica di pane inzuppata nel latte, se si vuole, parmegiano, uovi, sale, e droghe; indi formate le surprise bislunghe, indoratele, appannatele, fatele friggere di bel colore, e servitele ben calde.

Un buon *Gattò di ricotta*, si fa con una libre di ricotta, otto uovi con i bianchi in fiocca, parmegiano, sale, e droghe; versate la composizione dentro una cazzarola imbutirrata, ed appannata; indi fate cuocere il *Gattò* ad un forno temperato, e servitelo subito con sotto un idea di sugo. Si può fare questo *Gattò* ancora con coprire la cazzarola appannata, con frittatine sottili; come pure tramezzando le frittatine dentro la cazzarola con la composizione, e formandone più suoli, finchè sarà piena, e dopo far cuocere, e servire il *Gattò* come sopra si è detto.

*Pudini di ricotta in più maniere.*

*Antremè*. Meschiate sei uovi con una libra di

ricotta, zucchero a proporzione, e l' odore che vorrete; ponete la composizione dentro una cazzarola imbutirrata, ed appannata, fate cuocere il *Pudino* al forno, o al bagno maria, e servitelo subito di bel colore. Se lo cuocerete al forno non sarà, che bene, di sbattere i bianchi d' uovi in fiocca.

Con la ricotta, potrete mescolarvi ancora una mollica di pane inzuppata nel latte; come pure dentro questi pudini, vi potrete unire zibibbo senza pipini, pignoli, passerina, pistacchi, pasta di mandole, candito in dadini, frutti sciroppati ec.

Le composizioni dei *Gattò*, e *Pudini* di ricotta, potrete ancora cuocerle dentro le cassettine di carta, o dei cupell otti ad un forno molto temperato.

*Pudino alla Lodigiana.*

*Antremè*. Fate consumare per un terzo tre fogliette di latte con butirro, ed un poco di sale; indi fatelo raffreddare, e poi uniteci sedici uovi un pugno di parmegiano, cannella, e noce moscata; passate per setaccio, e versate questa composizione dentro una cazzarola imbutirrata, e panata; fate cuocere a bagno maria, e quindi servite il *Pudino* con sopra un poco di sugo chiaro.

*Pudino all' Vngherese.*

*Antremè*. Inzuppate una libra di mollica di pane nel latte, e passatela per setaccio; uniteci dieci rossi d' uovi, quattr' oncie di butirro, i bianchi d' uovi in fiocca, zucchero a proporzione, e l' odore che vorrete. Versate dentro una cazzarola appannata, fate cuocere il *Pudino* ad

un forno temperato, e servitelo spolverizzato di zucchero fino.

*Pudino di pane alla Clocester.*

*Antremè.* Fate cuocere una mollica di pane di una libra con latte un' idea di sale, ed un poco di butirro, che la composizione venga ben densa, e fatela raffreddare; uniteci poscia dei pignoli, e passerina, oppure del zibibbo capato, zucchero, cannella, e scorzetta di cedrato, o di portogallo, dieci rossi d' uovi con i bianchi sbattuti in fiocca, ed un poco più di latte, o di capo di latte, in caso che fosse troppo dura la composizione; fate dopo cuocere il *Pudino* dentro una cazzarola appannata ad un forno temperato, e servitelo subito di bel colore.

*Pudino di qualunque frutto alla crema.*

*Antremè.* Mondate, e cuocete con zucchero sciroppato quel frutto, che vorrete tagliato in quarti, o in fettine; come v. g. mele, pere, albicocche ec. Abbiate due bicchieri di una crema pasticciera fredda ved. il *Cap. delle Creme* nella quale unirete dieci o dodici rossi d' uovi con i bianchi sbattuti in fiocca; uniteci ancora il frutto sciroppato, ma ben scolato dal zucchero, e versate dentro una cazzarola imbutirrata, e bene appannata; fate cuocere ad un forno temperato, e servite subito il *Pudino* spolverizzato di zucchero.

Se non vi metterete i bianchi sbattuti in fiocca, questo *Pudino* lo potrete cuocere a bagno maria, e vi metterete ancora qualche uovo di meno.

*Gattò di latte glassato alla Trentina.*

*Antremè.* Mescolate una foglietta di latte con mezza di capo di latte, zucchero, l' odore che vorrete, dodici rossi d' uovi, ed otto bianchi;

passate il tutto per setaccio, e fate cuocere il *Gattò* dentro una cazzarola bene imbutirrata, ed appannata, al bagno maria, o al torno. Dopo cotto glassatelo con cioccolata squagliata, oppure dipingetelo con colori accommodati con zucchero che si addoperano per paste glasse ec. ovvero seminateci sopra della *folignata* colorita, o fategli qualche lavoro con pistacchi, canditi ec. e servitelo freddo sopra una salvietta con foglie di alloro reggio all' intorno, se volete.

*Plen Pudino all' Inglese in più modi.*

*Antremè.* Inzuppate una libra di pane nel latte, e passatelo per setaccio; uniteci otto uovi, un idea di sale, e l' odore che vorrete, ed una libra di grasso di rognone di manzo ben pulito, e tagliato in dadini. Abbiate una salvietta, la quale unterete ben di butirro, e che spolverizzarete con un poco di farina, poneteci la composizione, legatela béne, e mettetela dentro l' acqua che bolla con pochissimo sale; allorchè sarà ben ferma, e cotta, scolate il *Pudino* ponetelo nel piatto, e versateci sopra una delle seguenti salse fatte con vino, butirro, zucchero, e farina, o con acqua zucchero, un rosso d' uovo, farina butirro, un' idea di sale, e sugo di limone; oppure con latte, zucchero, un rosso d' uovo, farina, e butirro; ovvero con acqua, sale, farina, e butirro; che qualunque sia delle sudette salse, la dovrete stringere a poco fuoco come una crema poco densa.

Dentro questo *Pudino*, vi potrete mettere candito trito, zibibbo senza pipini, o pignoli, e passerina, frutti sciroppati, pistacchi, fiori di arancio tirati a secco ec., come ancora invece di

una libra di grasso, vi potrete mettere ott' oncie di butirro.

*Pudino di frutta alla Dalmatina.*

*Antremè.* Fate una pasta maneggevole con una libra di farina, sale, quattr' oncie di butirro, due uovi, e acqua, o latte a discrezione; tiratene una sfoglia, che ne coprirete una salvietta spiegata, e sopra formateci più suoli di quel frutto che vorrete, ben mondato, e tagliato molto sottilmente come v. g. pere, mele, persiche, albicocche ec. ma che sia ben maturo, e conditelo con zucchero, e pezzetti di butirro; indi legate la salvietta come una borsa, e fate cuocere il *Pudino* nell' acqua bollente per circa un' ora; indi accommodatelo nel piatto fategli un' apertura di sopra, e versateci dentro (se volete) un poco di rosolio di cannella, o qualche cucchiaro di rhum; ricoprite l' apertura, e servitelo subito. Tramezzo al frutto potrete mettervi un qualche odore di cannella, o di vainiglia, o di arancio, o di cedrato ec.

*Pudino alla Spilimberg.*

*Antremè.* Abbiate una libra di marmellata di frutta, che passerete per setaccio (se vi pare) l' unirete a dieci, o dodici rossi d' uovi, a due oncie di butirro, e ai bianchi dei uovi sbattuti in fiocca; fate cuocere il *Pudino* dentro una cazzarola bene imbutirrata, ed appannata nel forno molto temperato, e servitelo spolverizzato di zucchero fino.

*Marangone alla Mantovana in più maniere.*

*Antremè.* Inzuppate dei biscotti di monache, o delle fette di pane abbruscato, ovvero del pane di Spagna con vino forestiere, o rosolio buono; accommodatelo in più suoli nel piatto tramez-

zandolo se volete con filetti di mandole, pistacchi, e candito; coprite sopra con bianco d' uovo unito al zucchero fino, fate prendere un bel colore ad un forno leggierissimo, e servite.

Invece del vino, e rosolio, potrete variare con una crema, o con qualche marmellata di frutti.

*Timballi di riso in ogni maniera.*

*Antrè.* Fate cuocere del riso con latte, o con sugo di gran sostanza, oppure con brodo, e midollo di manzo, ovvero con brodo, e butirro; osservate che non passi di cottura, e che resti assai denso, e poscia fatelo raffreddare; conditelo con droghe, parmegiano grattato, e qualche rosso d' uovo, se volete; ponetelo quindi dentro una cazzarola appannata, e nel centro metteteci qualunque ragù cotto, ristretto, e freddo; copritelo bene con l' istesso riso, indorate, ed appannate il di sopra; fate poscia cuocere il timballo ad un forno temperato, e servitelo con sopra un buon culì di prosciutto.

Potrete guarnire il fondo, e l' intorno della cazzarola con uccelli cotti, o con filetti di pollaria cotti piccati, o senza piccare, o con erbe in mazzetti, o intagliate e cotte, con salciccie, o con cipolle glassate ec.

Se vi metterete più uovi interi nella composizione, potrete allora cuocere il timballo a bagno maria.

Nei giorni di magro, si cuoce il riso con sostanza di pesce, e non vi si mette il parmegiano ed invece dei uovi interi, vi si mettono solo i bianchi.

*Surprise di riso.*

*Orduvre.* Formate delle palle grosse come un uovo, con il riso cotto come per i *Timballi*; nel

centro poneteci un salpiccone cotto, e freddo; formate tante perette, oppure delle surprise schiacciate, o bislunghe; indoratele, appannatele, e fatele friggere di bel colore. Si possono ancora friggere indorate solamente senza appannare.

*Riso alla Portoghese.*

*Antremè.* Fate cuocere del riso con latte, ed un idea di sale, e quando starà per arrivare a cottura, conditelo con zucchero, e l' odore che vorrete; osservate che deve essere molto cotto, e non tanto denso; nel levarlo dal fuoco poneteci qualche rosso d' uovo, versatelo nel piatto, e servitelo freddo, e glassato sopra con zucchero, e pala rovente.

*Riso in crema.*

*Antremè.* Abbiate un piatto di *riso freddo alla Portoghese* guarnitelo con spume, marenghe, pan di Spagna, filetti di pistacchi ec. e servitelo.

*Riso alla Marenga in più modi.*

*Antremè.* Abbiate del riso cotto come quello alla *Portoghese*, ponetelo nel piatto, e copritelo con fiocca di bianco di uovi mescolata con zucchero, fategli prendere un bel colore ad un forno temperato, e servitelo subito.

Potrete mescolare la fiocca con il riso, e cuocerlo nel piatto al forno con all' intorno un bordino di pane, o di pasta.

Dentro la composizione del riso, potrete unire dei filetti di pistacchi, di candito, di frutti sciroppati ec.

*Pudino di riso alla Principessa.*

*Antremè.* Abbiate del riso cotto nel latte, che sia assai denso, ed allorchè sarà freddo, condite-

lo con zucchero, l' odore che vorrete, e uovi a discrezione; fate cuocere il *Pudino* dentro una cazzarola appannata, al forno, o al bagno maria, e servite subito. Se lo fate cuocere al forno, i bianchi d' uovi li montarete in fiocca. Nella composizione di questo *Pudino* potrete unirci zibibbo, o pignoli, e passerina, candito, frutti sciroppati ec.

*Cassettine di riso suffiè.*

*Antremè.* Le composizione del riso tanto alla *Marenga*, che in *Pudino*, potrete farle cuocere dentro le cassettine di carta, spolverizzandole sopra con zucchero fino, ed osservando, che il forno sia tiepidissimo.

*Pudino di semolella all' Italiana.*

*Antremè.* Con la semolella farete un pudino esattamente, come quello di *Riso alla principessa* pag. 128.

*Tendrelette di semolella.*

*Antremè*. Fate cuocere della semolella con latte, un poco di sale, qualche uovo, ed un tantino di butirro, che venga come una pasta tenera maneggievole, ed allorchè sarà cotta, conditela con zucchero, e l' odore che vorrete; indi stendetela sopra una tiella unta di butirro, ed allorchè sarà fredda, tagliatela in mostaccioletti, indorateli, fateli friggere di bel colore, e serviteli caldi, spolverizzati di zucchero; se dopo indorati, vorrete appannarli, resta in vostro arbitrio.

*Zeppole alla Napolitana.*

*Antremè.* Fate bollire un poco di vino con acqua, un' idea di sale, ed una rametta di rosmarino; indi levate il rosmarino, e poneteci della semolella, e farina, tanto dell' una, che dell' altra per formare una pasta maneggievole, e ben

cotta, ed allorchè sarà fredda, uniteci dell' olio; o dello strutto, che s' incorpori bene maneggiandola assai sulla tavola della pasticcieria; formatene poi delle ciambelli, che friggerete di bel colore, ed anzi nel friggerle, le andarete sbucando con uno spiedino acciò si vuotino, e che venghino leggiere; quindi servitele con sopra zucchero in polvere, o sciroppato. Le potrete servire calde, o fredde a vostso piacimento.

*Surprise di farsa.*

*Orduvre.* Con qualunque farsa, tanto cotta, che cruda, potrete formare delle surprise bislunghe, o ad uso di perette, o tonde, e se vorrete potrete nel centro mettervi un piccolo salpiccone cotto, indi s' indorano, si panano, e si friggono. Con le *farse cotte*, è sempre meglio di apprestare le surprise, specialmente se fossero di vitella, o di agnello ec.

*Crocchetti di ogni genere di carne, o di pesce.*

*Orduvre.* Con qualunque sorte di carne, schinali, fegato, animelle, fegatini ec. potrete apprestare i *crocchetti*; le maniere di farli, sono le seguenti. Tritate la carne gia cotta, e fredda assai sottilmente; indi passate dell' erbe fine dentro una cazzarola sul fuoco con butirro, e se volete, del prosciutto, prugnoli, e tartufi triti; sbruffateci un poco di farina, e bagnate con brodo, o con sugo; condite con sale, e droghe, e fate stringere la salsa; uniteci la carne trita, e fate cuocere, acciò venga molto densa la composizione, che nel levarla dal fuoco, la legarete con rossi d' uovi, sugo di limone, e fatela dopo raffreddare. Formate poscia i crocchetti tondi, o bislunghi, infarinandoli leggiermente, indorateli, appannateli, e fateli friggere. Li potrete an-

cora friggere indorati solamente, o intinti dentro la pastella.

Se invece di fare i crocchetti con sugo, o brodo, li farete con latte, o capo di latte, saranno eccellenti, ed allora non vi si mette sugo di limone, ma bensì un pugno di parmegiano. Le composizione dei crocchetti, si possono ancora involgere dentro l' ostia bagnata; indi dorarli, appannarli, e friggerli come sopra.

*Timballo alla Genovese.*

*Antremè*. Abbiate delle frittatine tagliate in fettuccie, oppure dei uovi duri tagliati sottilmente; poneteli dentro un poco di besciamella, ed uniteci dei uovi crudi, sale, droghe, e parmegiano grattato; mettete la composizione dentro una cazzarola bene untata di butirro, ed appannata, fate cuocere il *Timballo* al forno, e servitelo con sopra un poco di culì. Invece della besciamella, potrete servirvi ancora della ricotta, o del capo di latte assai denso.

*Crocchetti d' erbe.*

*Orduvre*. Passate l' erba trita, ed imbianchita con erbe fine, e butirro dentro una cazzarola, condite con sale, e droghe, e sbruffateci un poco di farina; indi bagnate con poco latte, o sugo buono, e fate ben stringere la composizione, che nel levarla dal fuoco vi metterete qualche rosso d' uovo, ed un pugno di parmegiano; allorchè sarà fredda, formate i crocchetti lunghi, o tondi, indorateli, e friggeteli. I piselli, e simili erbe non vanno nè imbianchite, nè tritate.

I pomi di terra vanno cotti, pelati, ed infranti con il coltello.

*Gattò, o pudini d' erbe in ogni maniera.*

*Antremè*. Abbiate una composizione di quell' er-

ba che vorrete preparata come i *Crocchetti d' erbe* qui avanti; poneteci dei uovi interi a discrezione, e formate il *Gattò* dentro una cazzarola appannata; indi lo farete cuocere al bagno maria, o al forno, e lo servirete con sopra un buon culì. Se il *Gattò*, o il *Pudino*, lo farete cuocere al forno, i bianchi dei uovi vanno sbattuti in fiocca. Dentro queste composizioni, vi si può unire della ricotta, oppure una mollica di pane inzuppata nel latte, e passata per setaccio.

Allorchè questi *Pudini* si bagnano con latte assoluto, si condiscono ancora, con zucchero, e l' odore, che si vuole, come pure tutte le sudette composizioni, si possono cuocere nei cupellotti, o nelle cassettine fritte di carta.

*Rissole di più qualità.*

*Orduvre.* Tirate una sfoglia di pasta brisè ved. il cap. *della Pasticcieria*, e tagliatene tanti tondi con un taglia pasta; indi poneteci nel mezzo un poco di farsa qualunque, oppure un salpiccone cotto, e freddo; formate come tanti ravioli ben saldati all' intorno, fateli friggere di bel colore, e serviteli molto caldi.

Si fanno ancora delle rissole con fettine di carne cotta, e rifredda, le quali involgerete di farsa, e le friggerete indorate, o appannate, o intinte nella pastella.

*Biscotti alla Spagnuola.*

*Orduvre.* Coprite delle fette di mollica di pane con farsa, o con un salpiccone, bagnatele con brodo buono, infarinatele, indoratele, friggetele, e servitele ben calde.

Invece della farsa, o del salpiccone, sono ottimi da farsi con filetti di pollaria, o di prosciutto,

ò di provature, o di qualche buon formaggio, e di ricotta.

*Biscotti alla marinara.*

*Orduvre.* Abbiate delle fettine di pane, che coprite con filetti di alici; bagnatele poscia con aceto, infarinatele, indoratele, friggetele, e servitele subito. Con le alici potrete unirci se volete, qualche cappero trito ancora. Invece delle alici, potrete servirvi ancora di qualche altro salume.

*Fritture alla Marinè.*

*Orduvre.* Levate la pelle, nervi, ed ossa, a quella carne cotta che vorrete, e tagliatela in fette sottili, e se sono polli li dividerete in pezzi; indi marinateli con aceto, una mezza foglia di alloro, sale, droghe, ed erbe fine; asciugate poscia i pezzi, e friggeteli intinti nella pastella, oppure infarinati, e dorati. I cervelli, schinali, pesce, lingue, pollastri ec. sono molto buoni fritti in questo modo.

*Fritture al Sole.*

*Orduvre.* Tagliate in pezzi qualunque pollo cotto allesso, o in bresa, o arrosto, e che sia rifreddo; oppure se sarà altra carne cotta la farete in fettine fine; avvolgetele con un poco di farsa, o con una senteminult, o con una besciamellá, infarinatele, indoratele, appannatele, e friggetele.

*Fritture alla persilliade.*

*Orduvre.* I cervelli, le animelle, schinali, o qualunque altra carne cotta ec., potrete cuocerla fritta nella seguente maniera cioè; sbatterete tre rossi d' uovi ne' quali metterete se vi piace un poco di parmegiano, ed un buon pizzico di petrosemolo trito; al momento d' intingervi la car-

ne per poi porla a cuocere nello strutto, vi unirete i bianchi dei uovi sbattuti in fiocca, e poi friggete a fuoco moderato, che verrà una frittura gonfia, buona, e di bel colore.

*Carni, e pesci alla tortonese.*

*Orduvre.* Abbiate una buona besciamella, nella quale metterete quelle carni cotte che vorrete, e che siano rifredde, e tagliate in fette sottili; uniteci un pezzo di butirro, e fategli prendere sapore sopra un fuoco leggierissimo; osservate, che stiano bene di sale, e droghe, e che la salsa sia molto ristretta; indi legate con qualche rosso d' uovo, parmegiano grattato, e fare raffreddare; versate la composizione nel piatto con un bordino all' intorno, spolverizzate con parmegiano grattato, ed aspergete di butirro; fategli prendere un bel colore al forno, e servite con un poco di culì sopra.

*Bocconi alla Svizzera.*

*Orduvre.* Fate una farsa con rognoni, o altra carne, o cervello, o fegato, o schinali ec. basta, che sia robba cotta, che pestarete nel mortajo, vi unirete butirro, o midollo di manzo, formaggio sbrinzo, e parmegiano, una panata, uovi, sale, droghe, erbe fine ed un poco di capo di latte se volete: stendete questa farsa sulle fette di mollica di pane, spolverizzate con parmegiano, e ponetele dentro una tiella con butirro, che le aspergerete ancora sopra; fategli prendere un bel colore al forno, e servite con sotto un poco di culì.

*Crostini agro dolci, tanto di grasso, che di magro.*

*Antremè.* Squagliate del zucchero senz' acqua sopra poco fuoco dentro una cazzaroletta, spol-

verizzate con un pizzico di farina, e bagnate con aceto a sufficienza, uniteci del mostacciolo pesto, cannella, noce moscata, pignoli, passerina, e candito trito; dopo pochi bollori, mettetici il prosciutto, o altro salato, oppure tarantello, carpionata ec. tagliato il tutto molto fino, e fate stringere a poca salsa, poi stendete questa composizione sopra crostini di pane abbruscato, e serviteli caldi, o freddi come vorrete.

*Crostini alla contadina.*

*Orduvre.* Inzuppate dei crostini di pane nel latte; indi copriteli di parmegiano, o sbrinzo, o altro formaggio in fettine sottili; intingeteli nei uovi sbattuti con un' idea di sale, e pepe, e quindi poneteli sopra una tiella unta di butirro, spolverizzate sopra con parmegiano grattato, ed aspergete con molto butirro, fategli prendere un bel colore al forno, e serviteli subito molto caldi.

*Crostini fristec.*

*Antremè.* Abbruscate dei crostini di pane, e quando saranno freddi, stendeteci del butirro fresco, e sopra poneteci dei filetti di pollo, o di mongana cotta, e rifredda, prosciutto, o mortatella ec., condite con un poco di sale, e pepe, e servite. Potrete coprire ancora la carne con un' altro crostino di pane abbruscato con il butirro sopra.

*Crostini all' ermitage.*

*Antremè.* Stendete della crema, o della marmellata sopra le fette di pane inzuppate nel latte; indoratele poscia, fatele friggere, e servitele con zucchero sopra.

*Crostini alla verdier.*

*Antremè.* Abbiate dei crostini fatti come quel-

li all' *ermitagè*; poneteli sopra una tiella unta di butirro, e copriteli con una marenga fatta di bianchi d' uovi in fiocca, e zucchero fino; fategli prendere un bel colore d' oro ad un forno temperato, e serviteli subito.

*Crostini d' uovi diversi.*

*Antremè*. Stendete dei uovi in brogliè, o dei pezzetti di frittata con prosciutto, o senza, o dei uovi in trippa, con qualche cappero se volete sopra i crostini di pane inzuppati nel latte, indorateli, friggeteli, e serviteli subito.

*Crostini alla mamelucca.*

*Antremè*. Abbruscate bene le mandole; indi pestatele assai bne con zucchero, e ponetele dentro una cazzaroletta con rossi di uovi, cannella, ed un poco di vainiglia, o altr' odore, e fate cuocere per un momento sopra poco fuoco come una crema; indi stendete questa composizione sopra le fettine di pane abbruscato, e serviteli freddi.

*Zuppetta di frutti diversi.*

*Antremè*. Fate cuocere delle albicocche, o persiche, o altri frutti capati, e tagliati in quarti, con acqua, vino, zucchero, e l' odore, che vorrete, ed allorchè saranno ben cotti, che vi sia del sugo sufficiente, versate sul pane abbruscato in fettine, e servite.

*Zuppetta di visciole.*

*Antremè*. Tagliate la metà dei pedicozzi alle visciole, oppure levateglieli affatto, ponetele dentro una cazzarola con vino, zucchero bianco, o sciroppato, un poco d' acqua, stecchi di cannella, o di vainiglia, e fate cuocere a lento fuoco; allorchè saranno cotte, levate la cannella, o la vainiglia, accommodate le visciole sulle

fette di pane abbruscato ; versateci sopra il sugo ; e servite la zuppetta fredda. Le zuppette di ciriegie , si fanno nell' istesso modo.

*Sciarlotta di più sorte di frutti.*

*Antremè.* Si appresta la sciarlotta come ele , o con pere , o con persiche , o con albicocche tutte nell' istessa maniera , la quale è la seguente. Capate , e tagliate in fette sottili quel frutto , che vorrete , conditelo con zucchero fino ; ed un poco di vino , o di rosolio ; l' odore che vorrete , e pezzetti di butirro ; versate questa composizione dentro una cazzarola unta con molto butirro , appannata , e coperto il fondo , e l' intorno di fette sottili di mollica di pane , che una sopravanzi l' altra , e che se di dentro le bagnerete con uovi sbattuti non sarà , che bene , calcate fortemente il frutto , e coprite con altre fettine di pane , che indorarete , ed aspergerete con butirro , fate cuocere ad un forno temperato , indi lasciate riposare fuori del fuoco per mezz' ora , e servite.

*Pan kef in più modi.*

*Antremè.* Sbattete dei uovi con un poco di capo di latte , sale , e droghe , indi formatene tante frittatine sottili cotte con butirro. Mescolate una foglietta di besciamella , oppure di capo di latte , che sarà meglio con quattro uovi , butirro in pezzetti , provature in dadini se volete , parmegiano grattato , sale , e droghe : stendete un poco di questa composizione nel piatto che dovete servire , e poneteci sopra una frittatina ; indi un' altro poco di composizione , e poi un' altra frittatina , e così farete fino che avrete frittatine , e finirete con la composizione ; spolverizzate sopra con parmegiano , aspergete di butirro , e fate cuocere ad un forno temperato. Se i bianchi dei uovi nella com-

posizione, li batterete in fiocca, non sarà che bene, mentre la *Panckef* verrà più leggiera, essendo la leggerezza il pregio di questa vivanda.

*Pan di uovi sufflè.*

*Antremè.* Mescolate otto rossi d' uovi con due bicchieri di capo di latte, o con besciamella, uniteci tre oncie, e più di butirro squagliato, sale, droghe, parmegiano, e dieci bianchi d' uovi in fiocca; versate dentro un piatto con un bordino all' intorno di pane, o di pasta, fate cuocere ad un forno temperatissimo, e servite subito. Potrete con questa composizione formare un gattò, cuocendolo dentro una cazzarola appannata.

*Pan di uovi alla marenga.*

*Antremè.* Unite dodici rossi d' uovi a due bicchieri di capo di latte, oppure ad una libra di ricotta, metteteci l' odore, che volete, e zucchero a sufficienza, tre oncie di butirro squagliato, un idea appena di sale fino, e sbattete il tutto per un' ora; indi mescolateci li bianchi dei uovi in fiocca, versate dentro un piatto con un bordino all' intorno, fate cuocere ad un forno temperatissimo, e servite subito.

*Pane alla landemond.*

*Antremè.* Votate una grossa pagnotta rapata al di fuori, ed ungetela per tutto con butirro. Abbiate una mollica di pane inzuppata nel latte, e passata per setaccio, del peso di una libra, uniteci due oncie di butirro, zucchero a discrezione, l' odore, che vorrete, sei rossi d' uovi con i bianchi sbattuti in fiocca; riempite la pagnotta con questa composizione, fatela cuocere ad un forno temperato, e servitela subito glassata con zucchero, e pala rovente.

*Pane alla finansiere.*

*Antremè.* Abbiate una pagnotta rapata al di fuori, votata al di dentro, ed inzuppata con latte condito di zucchero, riempitela di qualunque, crema, o marmellata, e ponetela sul piatto che dovete servire, ricopritela tutta con fiocca mescolata con zucchero, fategli prendere un bel color d' oro al forno, e servite subito.

*Pane alla putiola.*

*Antremè.* Un pane ripieno come quello alla *finansiere* quì avanti, l' infarinerete; indi l' indorarete bene, lo farete friggere, e poscia lo servirete glassato con zucchero, e pala rovente.

*Pane alla Siciliana.*

*Antremè.* Abbiate una libra di pistacchi, o di mandole macinate, oppure metà degli uni, e metà delle altre, unitele ad una libra di zucchero, l' odore, che vorrete, dodici rossi d' uovi, ed i bianchi sbattuti in fiocca; ponete poscia questa composizione dentro il piatto con un bordino all' intorno, fate cuocere ad un forno temperato, e servite con zucchero fino sopra.

*Panetti in più modi.*

*Antremè.* I piccoli panetti, o le cassettine di pane, si possono servire in vece dei grossi pani descritti quì avanti nell' istessissime maniere.

*Agnolotti alla Piemontese.*

*Antrè.* Fate una farsa con zinna di vitella, e magro di pollo, o di mongana, e che tanto la zinna, che il magro sia già tutto cotto, una panata, butirro, droghe, sale, uovi con i bianchi sbattuti in fiocca e parmegiano; indi formatene tanti mostaccioli, ed allessateli con acqua bollente, e sale; accommodateli poi nel piatto con parmegiano, gran butirro, e serviteli subito ben caldi.

*Gattò alla brunette.*

*Antrè.* Questo gattò si appresta con qualunque carne, che si vuole, sia di animale quadrupede, o volatile, tanto selvatico, che domestico, ed eccone il modo. Tritate due libre di quella carne, che vorrete ben fina unitamente ad una libra di buon lardo; condite con sale, droghe, erbe fine, e parmegiano se volete, aggiungeteci poscia mezza libra di lardo, una libra di prosciutto, e mezza libra di tartufi, tutto tagliato in dadi grossi, tre oncie di pistacchi, dei filetti di uovi duri, di cedrioletti, di carota rossa in aceto, di carote gialle allessate, qualche cappero, e dodici uovi crudi: mescolate bene tutto insieme, e versate la composizione dentro una cazzarola bardata; fate cuocere al forno e servite poscia il *gattò* ben digrassato, con sopra un buon culì di vitella, e sugo di limone.

Dentro la composizione cruda di questo *gattò*, vi si può unire ancora una panata circa la metà dell' intero volume.

*Gnocchi all' acqua.*

*Antrè, e Terrina.* Ponete a bollire dell' acqua, o del latte con sale, ed un pezzo di butirro; indi poneteci della farina per formare una pasta maneggievole, e fatela ben cuocere, finchè staccherà dalla cazzarola; allora levatela dal fuoco, e fatela raffreddare; poi uniteci otto uovi interi per ogni libra di farina, e due oncie di parmegiano, e quindi stendete la pasta sopra un coperchio di cazzarola. Abbiate dell' acqua bollente al fuoco con il sale; poneteci dentro i ginocchi pochi per volta con il manico di una cucchiaja, e quando saranno cotti, e ben spongosi, conditeli con parmegiano, e butirro, e serviteli; alcuni vi aggiun-

gono del zucchero, e cannella pesta. Potrete ancora tramezzare i ginocchi con besciamella, o capo di latte, o con fette di provatura, o con il solo parmegiano, e butirro, e fargli prendere colore nel forno.

*Gnocchi ai pomi di terra.*

*Antrè, e Terrina.* Mescolate la terza parte de' pomi di terra cotti, pelati e pesti con una pasta di *gnocchi all' acqua*, che vi unirete più uovi, e più butirro; indi formate, cuocete, e servite i gnocchi come quelli.

*Gnocchi alla giorgina.*

*Antrè, e Terrina.* Stemperate due libre di farina con otto uovi, un poco di sale, ed acqua; fate cuocere come una crema, finchè sarà ben densa la composizione, e non senta più di farina; versatela nei piatti untati di butirro, e fate raffreddare; indi tagliatela in mostaccioletti, e poneteli a riscaldare bene nell' acqua bollente con il sale; fateli poscia ben scolare, conditeli con parmegiano, butirro, e gran zucchero, e cannella, e serviteli subito.

*Gnocchi alla Veneziana.*

*Antrè, e Terrina.* Fate bollire dell' acqua, o del latte sufficiente con butirro, e sale; indi poneteci tre oncie di semolella, ed una libra di farina, e formate una pasta ben tenera, maneggievole, e ben cotta; allorchè sarà fredda, tagliatela in mostaccioletti, e fateli allessare con acqua, e sale, e poi li servirete conditi con butirro, parmegiano, zucchero, e cannella se volete. Se dopo cotta, e raffreddata la pasta, vi vorrete unire qualche uovo, resta in vostro arbitrio.

*Gnocchi alla crema.*

*Antrè, e Terrina.* Stemperate una libra d' ami-

do, o di farina di grano, oppure di riso con dodici rossi d' uovi, quattro bianchi, sale, butirro, e latte a sufficienza; fate cuocere come una crema, finchè sarà molto densa, e cotta la composizione, che condirete con tre oncie di parmegiano, e versarete nei piatti untati di butirro; allorchè sarà fredda, tagliatela in mostacciioletti, ed accommodateli con simetria nel piatto con butirro, e parmegiano; e se volete capo di latte, o besciamella, o fette di provatura, ed ancora zucchero, e cannella; fategli prendere un bel colore nel forno temperato, e servite subito. Delle provature, e del zucchero, e cannella, ne potrete ancora far di meno.

*Gnocchi di riso.*

*Antrè, e Terrina.* Fate bene cuocere del riso con latte, sale, e butirro, che venga assai denso, ed asciutto, e fatelo raffreddare; uniteci altrettanta panata fredda, parmegiano, e qualche uovo; indi formate i gnocchi, che farete cuocere, e servirete come quelli all' *acqua pag.* 140.

*Gnocchi alla Cittadina.*

*Antrè, e Terrina.* Impastate una libra di farina con tre oncie di butirro, parmegiano, sale, quattro uovi, latte, o acqua, e formate una pasta tenera, e maneggievole; formate i gnocchi, cuoceteli, e serviteli come i *gnocchi all' acqua.*

*Ravioli alla Romana.*

*Antrè, e Terrina.* Tirate una pasta da tagliolini, e formateci sopra dei mucchietti di ricotta condita con uovi, sale, droghe, e se volete zucchero, e cannella, parmegiano, e spinaci, o bieta cotta, trita, e passata con butirro; ricoprite con la pasta, e tagliate i ravioli in forma di mezza luna che cuocerete, e servirete come *i gnocchi all' acqua.*

### *Ravioli nudi.*

*Antrè.* Con il ripieno dei *Ravioli alla Romana*, allorchè sarà più carico d' uovi, potrete formare come tanti gnocchi; indi fateli cuocere, e serviteli come i *gnocchi all' acqua.*

### *Ravioli a qualunque farsa o salpiccone.*

*Antrè, e Terrina.* Formarete dei *Ravioli* come quelli alla *Romana*; ma invece del ripieno di *ricotta*, vi servirete di una *farsa*, o di un *salpiccone* cotto, e rifreddo; e li apprestarete come quelli.

### *Tortellini, e cappelletti alla Bolegnese.*

*Antrè., e Terrina.* Questi si fanno come tutte le qualità dei *Ravioli* descritti quì avanti, solo variano, che sono più piccoli, e che gli si dà la forma di un piccolo raviolctto, o di un piccolo cappelletto. Ma la miglior composizione per riempirli, è di fare una farsa con petto di pollo cotto, o crudo, midollo di manzo, ricotta, o capo di latte, uovi, sale, e buone droghe.

### *Malfatti alla Milanese.*

*Antrè, e Terrina.* Unite una libra di ricotta ben soda ad una panata, sei uovi, parmegiano, sale, e droghe; indi formatene tanti mostaccioli, o palle schiacciate infarinate leggiermente, fate cuocere i *malfatti*, e serviteli come i *gnocchi all' acqua*. Se volete, sopra vi potrete mettere un ragù cotto di tartufi, ovvero un culì di prosciutto nel momento di servire.

### *Polenta alla Piacentina.*

*Antrè, e Terrina.* Fate cuocere della farina di granturco con acqua, o latte, sale, ed un pezzo di butirro, e quando sarà ben densa, e molto cotta, la versarete dentro un' altra cazzarola imbutirrata. Allorchè sarà fredda, tagliatela in fet-

te sottili assai, e conditela nel piatto, formandone più suoli con parmegiano, e butirro; ed ancora con capo di latte, o besciamella, o fette di provature, oppure con un culì buono, o un ragù di animelle, o di tartufi, o di uccelletti, o di pollaria framezzo; finite sopra con parmegiano e butirro, fate prendere un bel colore al forno, e servite subito.

*Pasticcio di polenta.*

*Antrè.* Tirate una sfoglia di pasta frolla (ved. cap. *della Pasticcieria*, la maniera di farla) e copritene il fondo di una tiella piana; indi accommodateci dei suoli di polenta condita come quella alla *Piacentina*, ma framezzata con qualche ragù cotto di animelle, prosciutto, tartufi, fegatini, prugnoli ec., e capo di latte, o besciamella, butirro, cannella, e parmegiano: coprite con un altra sfoglia della detta pasta, e formategli un bordino all' intorno; indoratelo, fatelo cuocere al forno di bel colore, e servitelo con zucchero fino sopra. Si può fare ancora questo pasticcio di pasta sfoglia con l' istesso metodo, che verrà eccellente. Nel cap. della *Pasticcieria*, troverete la maniera di fare la pasta sfoglia.

*Timballo di polenta alla Piemontese.*

*Antrè.* Con il metodo, che si fa la *Polenta alla Piacentina*, potrete accommodare la polenta dentro una cazzarola bardata, o appannata, e formare il *Timballo*, che si cuoce al forno, e poi si serve con sopra un idea di culì. Nel fondo della cazzarola potrete mettere dei tordi, o altri uccelletti cotti, salciccie, tartufi, o altro di vostro genio, che formeranno una guarnizione al Timballo. I tartufi vanno affettati, e poi passati sul

fuoco dentro una cazzarola; con butirro, sale, e droghe.

*Maccaroni alla Napolitana.*

*Antrè*, e *Terrina*. Abbiate dei maccaroni cotti e ben scolati; indi poneteli dentro un piatto, e conditeli con culì, e parmegiano, e se volete, fette di provatura, o di cascio cavallo, e butirro; fategli prendere colore al forno, e servite subito.

*Maccaroni all' Aragonese.*

*Antrè*, e *Terrina*. Ponete dei maccaroni cotti, e scolati dentro una cazzarola con un pezzo di butirro, ed un poco di capo di latte, o di besciamella, condite con sale, cannella, noce moscata, parmegiano, e fateli bene insaporire sul fuoco leggiero; indi levateli, e quando saranno freddi, versateli sul piatto, conditeli con molto parmegiano, e butirro, fategli prendere colore al forno, e serviteli subito. Tanto i *Maccaroni alla Napolitana*, che questi, potrete servirli ancora dentro un bel brodo cotto di *pasta brisè*.

*Maccaroni in Globbo.*

*Antrè*. Accommodate dei maccaroni nel piatto come quelli alla *Napolitana*, o all' *Aragonese*, poneteci un buon ragù cotto nel centro, copritelo, e formatene una cuppola rotonda; aspergete sopra con butirro, fategli prendere un colore dorato al forno, e servite.

*Tortigliè di maccaroni alla Tedesca in più modi.*

*Antrè*. Abbiate una cazzarola bene imbutirrata, ed appannata, copritene il fondo, e l' intorno con dei maccaroni lunghi ed allessati, ma messi con gran simetria; indi versateci dentro una composizione di maccaroni come quella all' *Aragonese*, fredda, e mescolata con un ragù di fegatini, animelle, tartufi ec. cotto, e ristret-

to, uniteci ancora dei uovi crudi, e fate cuocere al forno, o al bagno maria, e servitelo con un buon culì sopra.

Si fa ancora in un altro modo cioè; dopo aver formato il tortiglie con i maccaroni allessati, s' intonacano per di dentro con una farsa di chenef; indi vi si versa un buon ragù cotto, e rifreddo; oppure i maccaroni uniti ai uovi, animelle, fegatini ec., si cuopre il di sopra con farsa, s' indora, si appanna, e poscia si cuoce, e si serve come l' altro *Tortigliè.*

*Pasticcio di maccaroni in più maniere.*

*Antrè.* Questo pasticcio lo potrete fare tanto con pasta sfoglia, che con pasta frolla. Ved le dette paste nel Cap. *della Pasticcieria*, e per farlo nella maniera che vorrete, eccola qui appresso. Coprite il fondo di una tiella piana con una sfoglia di pasta frolla, oppure sfoglia; indi poneteci dei maccaroni conditi come quei all' *Aragonese*, ed un poco di cannella pesta, fategli un buco nel mezzo, e poneteci un buon ragù cotto di pollaria, o di uccelletti, o di animelle, e con tartufi, prugnoli, prosciutto, fegatini ec., che sia ben ristretto, freddo, e senza sugo di limone; copritelo con il resto dei maccaroni, e con l' altra pasta; decorate il pasticcio, fatelo cuocere al forno, e servitelo spolverizzato di zucchero fino. Alcuni meschiano il ragù con i maccaroni, invece di metterlo in mezzo.

*Crocchetti di maccaroni.*

*Orduvre.* Con la composizione dei *Maccaroni all' Aragonese* fredda, nella quale potrete averci unito qualche salpiccone ristretto, formateci dei crocchetti bislunghi, o schiacciati, e grossi come due noci, indorateli, appannateli, fateli

friggere di bel colore, e serviteli con petrosemolo fritto all' intorno.

*Delle Lasagne, Tagliolini, Fittuccie, Fedelini, Tortellini, Ravioli ec.*

Con queste paste potrete fare molti piatti simili ai *Maccaroni* descritti qui sopra, e specialmente degli ottimi *pasticci*, o serviteli nei *bordi di pasta brisè* conditi come li maccaroni, e framezzati ancora da un buon ragù cotto di animelte ec.

*Mele, o Persiche, o albicocche in diverse maniere.*

Per non stare a dilungarmi, e ripetere l' istesse cose, descriverò qui appresso alcune maniere di apprertare le mele ranette, o altre, e da queste apprenderete per servire pere, persiche, ed albicocche.

*Mele ranette in Bersò.*

*Antremè.* Mondate, e votate le ranette intere, e fatele cuocere nel zucchero sciroppato; indi fatele scolare, e raffreddare. Stemperate poscia otto rossi d' uovi con un cucchiajo di farina dentro una cazzarola, e zucchero sciroppato, metteteci l' odore che vorrete, e fate cuocere come una crema; passate poi per setaccio, ed allorchè questa crema sarà fredda, uniteci i bianchi dei uovi in fiocca. Ponete un poco di questa composizione dentro al piatto, ed accommodateci sopra le mele cotte, copritele bene con il resto della composizione, e fate cuocere ad un forno temperato di bel colore, spolverizzate di zucchero, e servite subito.

Se invece della sudetta composizione vorrete servirvi di una crema di latte ved. il Cap. *delle Creme*, resta in vostro arbitrio, ed allora se volete, potrete far di meno a met-

tervi la fiocca, e solo vi unirete due, o tre uovi crudi.

Le mele potrete ancora riempirle se volete di una marmellata di visciole, o di cedrato, o altra a vostro piacere.

*Mele ranette alla marescialla.*

*Antremè*. Pelate, tagliate per mezzo, e votate le ranette; indi riempitele con la seguente composizione. Tagliate due, o tre ranette in pezzi, e fatele cuocere con acqua, zucchero, e l' odore, che vorrete, ed allorchè saranno cotte come una marmellata, fatela raffreddare, ed uniteci una panata fredda, rossi d' uovi, con i bianchi in fiocca, ed un pezzetto di butirro squagliato, ed allorchè avrete riempite le mezze ranette con la detta composizione, ponetele sopra una tiella unta di butirro, spolverizzatele sopra con zucchero, ed aspergetele di butirro squagliato; indi fatele cuocere ad un forno temperato, e servitele subito.

*Mele ranette alla Parigina in più modi.*

*Antremè*. Mondate le mele intere; indi votatele, e fatele cuocere per metà con sciroppo; scolatele poi, e ponetele in fusione con un poco di spirito di vino; quindi asciugatele bene, infarinatele, friggetele, e servitele glassate con la pala rovente. Se non le vorrete cuocere per metà nello sciroppo, le potrete marinar crude con lo spirito, o con del buon rosolio.

Queste mele tanto marinate con lo spirito, che senza marinare, potrete riempirle di una crema pasticcieria. Ved. il Cap. *delle creme*, oppure di una marmellata, intingerle poscia dentro una

pastella, farle friggere, e servirle con zucchero fino sopra; ovvero glassate con pala rovente.

*Mele ranette alla Marenga.*

*Antremè.* Accommodate nel piatto le mele cotte con zucchero, e ripiene se volete di crema, o di marmellata; indi copritele con una marenga fatta di bianchi d' uovi, e zucchero fino, fategli prendere un leggiero colore al forno assai temperato, e poscia servitele subito.

*Gattò all' Orientale.*

*Antremè.* Abbiate una libra di marmellata fredda di qualunque frutto, o agrume, unitela a dieci rossi d' uovi con i bianchi sbattuti in fiocca, più zucchero fino, un pezzo di butirro squagliato, e l' odore che vorrete, versate questa composizione dentro una cazzarola imbutirrata, e coperta di fettine di mollica di pane poste dentro con simitria, fate cuocere il *Gattò* ad un forno temperato, e servite subito. Potrete cuocerlo ancora dentro una cazzarola solamente imbutirrata, ed appannata, senza mettervi le fettine di pane.

*Gattò di frutti alla Mondovì.*

*Antremè.* Abbiate un bicchiere di crema pasticcieria fredda ben densa con quell' odore che vorrete; e mescolateci otto rossi d' uovi, con i bianchi sbattuti in fiocca; versate un poco di questa composizione dentro una cazzarola imbutirrata, e panata, ed accommodateci sopra delle ranette, o altro frutto cotto con zucchero; e copritelo con un poco della crema istessa; indi fate un' altro suolo di frutti, ed un altro di crema, e così farete finchè sarà piena la cazzarola per due terzi; fate cuocere il *Gattò* al forno temperato, e servitelo bene spolverizzato di zucchero.

### *Pudino alla Viennese.*

*Antremè.* Abbiate una libra di marmellata che vorrete, la quale unirete ad una mollica di pane di ott' oncie inzuppata nel latte, e passata per setaccio; aggiungeteci mezzo bicchiere di qualche crema, o di capo di latte, o di ricotta, zucchero a proporzione, l' odore, che vorrete, dodici rossi d' uovi, con i bianchi in fiocca, e due oncie di butirro squagliato; ponete la composizione dentro una cazzarola bene appannata, fate cuocere il *Pudino* ad un forno temperato, e servite subito.

### *Pudino alla Morlacca.*

*Antremè.* Abbiate due bicchieri di una crema pasticcieria fredda, ed assai densa. Ved. Cap. *delle Creme*; uniteci dodici rossi d' uovi, con i bianchi in fiocca, più zucchero se bisogna, e versate dentro una cazzarola imbutirrata, ed appannata; indi fate cuocere il *Pudino* ad un forno temperatissimo, o al bagno maria, e servite. Allorchè lo farete cuocere a bagno maria, è inutile di sbattere i bianchi d' uovi in fiocca.

### *Gattò alla Senese.*

*Antremè.* Unite mezza libra di ricotta a quattr' oncie di mandole dolci, e due di mandole amare, una libra di zucchero, dieci rossi d' uovi, ed i bianchi sbattuti in fiocca; versate dentro una cazzarola bene imbutirrata, ed appannata, e fate cuocere ad un forno temperato.

Se non avete ricotta, servitevi di un bicchiere di crema, o di capo di latte ben denso.

### *Fangoghe di frutti diversi.*

*Antremè.* Abbiate una libra di marmellata fredda di qualunque sorte, che mescolarete con l' odore che vorrete, e con dieci o dodici rossi d' uo-

vi, ed i bianchi sbattuti in fiocca; versate questa composizione sopra il piatto unto di butirro, e coperto con ostie, o con fettine sottili di pane; indi fate cuocere ad un forno temperatissimo, e servite di un bel colore dorato, e spolverizzato di zucchero fino.

### *Limason di frutti.*

*Antremè*. Mescolate una libra di marmellata con sei rossi d' uovi, e sopra il piatto unto di butirro, e coperto di ostie, o di fettine di pane, formateci con questa composizione un tortiglione ad uso di una lumaca; coprite con fiocca di bianco d' uovo mescolato con zucchero fino, fate cuocere ad un forno temperato, e servite subito.

### *Flanc al Reclus.*

*Antremè*. Passate per setaccio una mollica di pane di una libra inzuppata nel latte; indi unitela ad una libra di butirro squagliato, e a dodici rossi d' uovi, condite con zucchero a sufficienza, l' odore che vorrete, i bianchi dei uovi in fiocca, ed un poco di capo di latte, o di ricotta se volete; versate la composizione nel piatto con un bordino intorno, fate cuocere ad un forno temperato, e servite.

### *Flanc alla Bordiere.*

*Antremè*. Abbiate un bicchiere di capo di latte ben denso, o mezza libra di ricotta, oppure una crema con l' odore, che volete; uniteci se vi pare qualche spuma di mandole amare, filetti di pistacchi, tre rossi d' uovi, e sei bianchi sbattuti in fiocca; ponete la composizione nel piatto, fate cuocere ad un forno temperato, e servite al momento. A tutti i *Flanc*, non sarà, che bene di fargli un bordino di pane, o di qualche pasta all' intorno del piatto.

*Flanc alla Castigliana.*

*Antremè*. Inzuppate mezza libra di pane di Spagna nel latte, e passatelo per setaccio; uniteci sei rossi d' uovi, zucchero, l' odore che volete, ed otto bianchi d' uovi in fiocca; versate nel piatto, e fate cuocere al forno temperato; indi servitelo glassato di zucchero con pala rovente.

*Flanc diversi di varie erbe, e frutti.*

*Antremè*. Con i pomi di terra, castagne, zucca bianca, o gialla, carote, rape, spinaci, pere, mele, persiche ec. si fanno i *Flanc* nel modo seguente. Allessate bene ciò che vorrete, passatelo per setaccio, ed uniteci zucchero, un poco di butirro, capo di latte, rossi d' uovi, ed i bianchi sbattuti in fiocca; versate nel piatto con un bordino all' intorno, fate cuocere ad un forno temperato, e servite glassato di zucchero, e pala rovente. Si osservi, che l' erba, e frutto cotto, dopo passato per setaccio, si deve evapo-rare un poco sul fuoco acciò non resti tanto umido, ma venga asciutto come una marmellata.

*Flanc di Marzapane in più maniere.*

*Antremè*. Macinate una libra di mandole pelate, ed uniteci un pezzetto di butirro, l' odore che volete, zucchero, dodici rossi d' uovi, con i bianchi sbattuti in ficca, e se vi pare un poco di capo di latte, o crema, o ricotta; fate cuocere nel piatto come gli altri *Flanc* di sopra descritti, e servite subito.

Potrete ancora far questo *Flanc* con metà mollica di pane inzuppata nel latte, e metà mandole macinate.

*Flappe di grasso, e di magro.*

*Antremè*. Fate una pasta maneggievole con

una libra di farina, un' oncia di butirro, un' idea di sale, l' odore, che vorrete, e uovi quanto bastino; tirate una sfoglia sottile, e tagliatela in fittuccie lunghe circa tre palmi, aggruppatele bene; fatele friggere, e servitele spolverizzate di zucchero fino. Di magro invece del butirro vi si mette l' olio; ed invece dei uovi intieri, i soli bianchi; ed un poco di vino.

*Bocconotti alla Genovese.*

*Antremè.* Prendete del butirro; oppure del midollo di manzo passato per setaccio con zucchero; l' odore, che volete, e qualche rosso d' uovo duro; o crudo. Abbiate una sfoglia di pasta brisè (Ved. il Cap. *della Pasticcieria*) tirata sottilmente; e tagliata in tanti tondi, ponete sopra ciascun tondo un poco della detta composizione; saldate bene all' intorno affinchè non sorta fuori; fate friggere i bocconotti; e serviteli con zucchero fino sopra.

*Roscioli d' ogni maniera.*

*Antremè.* Tirate una sfoglia di pasta brisè, e tagliatene tanti piccoli tondi; poneteci nel mezzo un poco di crema, o di ricotta condita con uovi, zucchero, e l' odore che vorrete; oppure invece della crema un poco di una marmellata; ripiegate ad uso di ravioli; e saldate bene acciò non sorta fuori il ripieno; fateli friggere di bel colore, e serviteli con zucchero fino sopra. La pasta brisè ved. nel Cap. *della Pasticcieria.*

*Frutti diversi in lacci d' amore.*

*Antremè.* Abbiate delle pere, o mele, o altro frutto intero cotto nel zucchero sciroppato, e fatelo ben scolare; ricopritelo poscia all' intorno con una striscia stretta di pasta sfoglia, fatelo cuocere al forno, e servitelo glassato di zucchero;

Nel Cap. *della Pasticcieria*, trovarete come si fa la *pasta sfoglia*.

*Cannelloni alla padella.*

*Antremè*. Abbiate una pasta brisè, o dei ritagli di pasta sfoglia ben maneggiati; ovvero fate una pasta con una libra di farina, due oncie di zucchero, due oncie di butirro, uovi, cannella pesta, oppure un odore di cedrato, ed un poco di vino; tirate una sfoglia di una delle sudette paste, e tagliatene tanti quadrucci larghi, e lunghi quattro dita, avvolgeteli a dei cannelli di canna, saldateli bene, e fateli friggere; indi serviteli ripieni di crema, o di marmellata; oppure senza riempire, gtassati, o spolverizzati di zucchero. Le sudette paste, le trovarete nel Cap. *della Pasticcieria*.

*Bignè all' acqua.*

*Antremè*. Fate bollire dell' acqua con un pezzo di butirro, ed un poco di sale; indi metteteci della farina, per quanto basti a fare una pasta maneggievole, fatela cuocere finchè si staccherà dalla cazzarola, e fatela raffreddare. Ponete la detta pasta nel mortajo, e per ogni libra di farina uniteci otto uovi, stendete questa pasta sopra un coperchio di cazzarola, e quindi gettate le bignè nella padella con il manico di una cucchiaja di ferro, osservando però che lo strutto non sia tanto caldo; fatele friggere di bel colore, e servitele spolverizzate di zucchero bianco. Potrete ancora friggere questa pasta, ed altre simili, passandole a mano, a mano per una stringa, e tagliandola in pezzi, allorchè cadrà dentro la padella. Si osservi di muovere continuamente la padella, e di friggere a fuoco molto mediocre. Per dar più gusto alle bignè, si mette un poco

di zucchero, e cannella nella pasta, o altro odore.

*Bignè leggiere.*

*Antremè.* Queste bignè si fanno con una pasta fatta come le *Bignè all' acqua*; e solo variano, che invece dei rossi d' uovi, vi si mettono tutti sia chi sbattuti in fiocca, ed un poco di zucchero nella pasta; si friggono, e si servono spolverizzate di zucchero.

*Bignè alla Crema.*

*Antremè.* Questa pasta si fa come quella delle *Bignè all' acqua*, ma invece dell' acqua, si fanno con il latte; si friggono come quelle, e si servono egualmente.

*Bignè all' Inglese in più modi.*

*Antremè.* Abbiate una *crema pasticciera* ben densa, e cotta, formatene tante palle infarinate e grosse come noci moscate; indoratele, friggetele, e servitele con zucchero sopra, potrete ancora dopo dorate appannarle, oppure friggerle semplicemente intinte nella pastella.

Qualunque *crema di latte al bagno maria*, o qualunque *bianco mangiare* all' amido, o alla farina di formento, potrete tagliarne dei mostaccioletti, e friggerli o indorarli, o appannati, o con la pastella. Ved. il Cap. *delle Creme, e dei Bianchi mangiare.*

*Bignè alla Tolosa.*

*Antremè.* Fate bollire del latte con un' idea di sale, un poco di zucchero, ed un pezzo di butirro; poneteci quindi della farina a sufficienza, e formatene una pasta maneggievole, e ben cotta; allorchè sarà fredda, tagliatela in mostaccioletti, fateli friggere di bel colore, e serviteli con zucchero sopra.

### *Bignè di mandole.*

*Antremè.* Abbiate una libra di mandole pelate, e macinate, unitele ad otto, o dieci oncie di zucchero, tre oncie di farina, due, o tre uovi interi, e l' odore che vorrete; formatene delle pallette grosse come noci, infarinatele, friggetele, e servitele con zucchero sopra. Dentro questa composizione potrete unirvi un poco di qualche buona marmellata, come ancora potrete friggerle indorate, o intinte nella pastella.

### *Bignè di Riso.*

*Antremè.* Fate cuocere del riso con latte, o con acqua, un pezzo di butirro, pochissimo sale, un poco di zucchero, e l' odore che volete; allorchè sarà ben cotto, e denso, poneteci due, o tre uovi, e formate delle palle grosse come noci; infarinatele, fatele friggere, e servitele con zucchero fino sopra.

### *Bignè alla priora.*

*Antremè.* Inzuppate dei biscotti di monache, o dei pezzi di pane di Spagna nel latte, infarinateli, indorateli, fateli friggere, e serviteli con sopra del zucchero fino.

### *Bignè alla Calabrese.*

*Antremè.* Spaccate i fichi secchi mondi, e sbruffateli di rosolio, o di acquavite se volete indi riempiteli con pignoli, e mandole abbruscate; intingeteli nella pastella, friggeteli, e serviteli con zucchero sopra. Potrete friggerli ancora senza riempire.

### *Bignè di frutti diversi*

*Antremè.* Le mele, pere, persiche, albicocchi, fichi, meloni, ed altri frutti dopo capati, si tagliano per metà, o in fette, si friggono intinti nella pastella, e si servono spolverizzati

di zucchero, o glassati con pala rovente. Prima di friggere i frutti, non sarà, che bene di marinarli con spirito di vino per qualche ora, unitamente a qualche odore, ed un poco di zucchero. I spicchi di portogallo, le castagne allessate, e marinate con rosolio, le fravole, le ciriegie, le radíche gialle, le fette di zucca, le salse fine, le teste di sellero ec., sono ottime *bignè*, basta però, che l' erbe siano allessate, fuori che le zucche, e poscia ben marinate con rosolio. Si fanno delle eccellenti *bignè* con alcuni frutti votati, sciroppati, e ripieni di crema, o di marmellata; indi fritti con la pastella, e serviti con zucchero sopra.

*Bignè alla Chantillì.*

*Antremè.* Abbiate delle fettine di mollica di pane inzuppate nel latte condito con zucchero, e copritele di una crema, o di una marmellata; indoratele, fatele friggere, e servitele con zucchero sopra in polvere, oppure glassate con pala rovente. Questa bignè, si possono friggere ancora intinte nella pastella. Invece del pane bagnato nel latte, potrete servirvi ancora delle fettine di pane di spagna, o dei biscotti di monache.

*Bignè di ricotta.*

*Antremè.* Unite una libra di ricotta con quattro uovi, zucchero, l' odore, che vorrete, ed un poco di farina; indi formatene di mostacciolетti infarinati, friggeteli, e serviteli con zucchero sopra; sono ottimi ancora indorati, o appannati, o fritti con la pastella.

*Bignè all' ostia.*

*Antremè.* Ponete della marmellata, o della crema dentro pezzi d' ostia bianca, involgeteli bene, e formate le bignè grosse come noci; indi

friggetele appannate, o con la pastella; o indorate, e servitele come le altre.

*Bignè di foglie.*

*Antremè*. Abbiate delle foglie tenere di vite, o di borragine, o di salvia ec., che marinarete con rosolio; indi friggetele intinte nella pastella così naturalmente, oppure ripiene di crema, o di marmellata, fuori, che quelle di salvia, e servitele con zucchero sopra.

*Crostini di erbe in più modi.*

*Antremè*. Abbiate una salsa di spinaci, o di altr' erba, fredda, e molto densa; uniteci qualche rosso d' uovo, e parmegiano grattato; indi stendetela sopra le fette di pane, indoratele, e friggetele; oppure dopo indorate le potrete appannare, o senza appannare, farle cuocere al forno sopra una tiella bene asperse di butirro.

*Crostini alla Bander k.*

*Antremè*. Abbruscate delle mandole che siano ben croccanti; indi pestatele ben fine nel mortajo con zucchero, cannella, ed un senso di vainiglia; sciogliete la composizione con dei rossi di uovi, cioccolata, ed ancora un poco di capo di latte; ponete dentro una cazzarola, e fate cuocere a lento fuoco, movendo sempre con la cucchiaja di legno; ed allorchè la composizione sarà densa, ponetela sopra le fettine di pane tagliato in mostaccioletti, e leggiermente abbruscati; quindi serviteli freddi.

*Frittelle di pasta all' Italiana.*

*Antremè*. Abbiate della pasta lievieta condita con sale, pignoli, passerina, candito trito, ed osservate, che sia di una liquidezza giusta da potersi stendete fina, con ambedue le mani bagnate d' acqua; indi formate le frittelle, secondo lo

stile comune, friggetele di bel colore, e servitele calde con zucchero sopra.

*Frittelle di pasta alla Tedesca in più maniere.*

*Antremè*. Formate una pastella da frittura con dentro però un poco di zucchero, e l' odore, che vorrete.

Abbiate un ferro da *frontaggio*, o sia da *pasta tedesca* in forma di fungo, o altra, e ponetelo a scaldar bene nell' olio, o nello strutto; indi intingetelo nella sudetta pastella, e ritiratelo con prestezza unitamente alla pasta, che farete friggere, e quando ne avrete fatto il quantitativo che vorrete, servitele ripiene di crema, o di marmellata, o senza riempire con zucchero sopra.

Potrete ancora questa pasta friggerla dentro una cazzarola, o nella padella, e fare le frittelle sottili come pizzette, le quali piegarete poscia ad uso di cialdoni, e le servirete con zucchero sopra ben fino.

*Frlttelle di riso.*

*Antremè*. Fate ben cuocere una libra di riso con acqua, e sale, che resti assai denso, ed allorchè sarà freddo, uniteci circa tre oncie di farina, e formate le frittelle con un piccolo sgumarello, la quali fritte, servirete spolverizzate di zucchero.

Queste frittelle, si fanno ancora con il riso cotto con latte; come ancora dentro la composizione vi si può mettere qualunque odore, candito, pignoli, e passerina, o mandole abbruscate, e trite, o pistacchi ec.

*Frittelle di miglio mondo, o di semolella, o di polenta.*

*Antremè*. Con la regola delle frittelle di riso,

si fanno le frittelle con miglio mondo, o con la semolella, o con la farina di granturco, ed abbenchè sia semolella, o polenta è meglio ancora di unirvi un poco di farina di formento per meglio legare la composizione.

## CAP. XIII.

### *Degli Arrosti in generale.*

Non voglio dilungarmi a descrivere in questo Capitolo tutti li più minuti dettagli per servire gli arrosti, mentre poco più, poco meno a tutti sono palesi. Solo dirò, che si deve avvertire di trussar bene quel pollo, ovvero uccello, o altro animale quadrupede tanto intero, che divise le di lui parti, e conoscerne la cottura, pungendone la carne con il coltello, e se cederà, e non sortirà sangue, sarà segno che sarà cotta. Abbiasi ancora l' avvertenza di non far troppo disseccare gli arrosti, ma bisogna servirli al suo punto bene untati, e giusti di sale. Tanto la pollaria, che gli altri animali, si servono piccati di lardo, o coperti di barde di lardo, oppure naturalmente, ed è un' ottima regola d' incartarli, acciò non si prosciughino troppo, ed in fine soltanto della cottura scartarli, acciò prendino colore. Si osservi ancora che è segno sicuro della cottura negli arrosti, allorchè si vedrà sortire dalla carne piccoli razzetti di fumo. Molte carni prima di arrostirle, non sarà che bene di marinarle per qualche ora con olio, o lardo rapato, erbe fine, sale, droghe, e sugo di limone, e ciò si prattica con il majale, abbacchio, capretto, mongana, lepre, cignale ec.

Per gli arrosti di pesce tanto allo spiedo, che alla gratella, si osservi, che siano ben conditi, e cotti al suo punto.

Tutti gli arrosti non piccati, volendo si possono appannare quando sono quasi nel fine della loro cottura, ungendoli ancora se si vuole con rosso d' uovo, acciò meglio regga il pane grattato.

I piccoli uccelli, si arrostiscono tramezzati da crostini di pane, e fette di prosciutto, o di ventresca, e se si vuole da foglie di salvia ancora. Le quaglie, piccioni ec., si possono arrostire ancora coperti, oltre della barda di lardo, con soprapponere ad essa, una larga foglia di uva. Il bardare, o piccare i volatili, resta a piacere di chi lavora, e secondo le occasioni. Tutti gli arrosti vanno serviti con all' intorno un poco di crescione, o di altra insalata.

## C A P. XIV.

### *Dei rifreddi d' ogni sorte.*

Per mantenermi nella brevità prescrittami, descriverò tutte le maniere esatte di apprestare qualunque *Rifreddo* in pochi articoli, mentre da questi prenderete norma di variare quanto volete; onde ecco quì appresso ve li descriverò secondo l' uso più moderno, avendo tolto tutto il superfluo, e ributtante dell' antica cucina. Circa i *Pasticci rifreddi*, li ho descritti nel Cap. *della Pasticcieria*, dove vi sono accennate le più precise, e facili maniere di apprestarli.

#### *Della Pollaria, ed Uccelli rifreddi.*

*Antremè rifreddo.* Dai Cap. *della Polleria*, e *della piccola caccia* potrete regolarvi, mentre

qualunque, pollo, o uccello tanto ripieno, che senza riempire, e cotto in bresa, potrete apprestarlo rifreddo sopra una salvietta guarnito di foglie di alloro regio, o con fiori freschi, e sopra un' *aspic gelata*, e sminuzzata, oppure coperto di butirro fresco, formandogli sopra un lavoro con pistacchi, tartufi, vaghi di granato, carote cotte, prosciutto ec.; oppure si serve il rifreddo naturalmente, e solo coperto con una campana di cartone, o di latta intonacata al di fuori di strutto, o di butirro, ed arabescata con erbe di diversi colori, e con sopra qualche statuetta di butirro ec.

Si servono ancora i rifreddi dentro un bordo di butirro ben decorato, e con sopra una bella *aspic* gelata, e sminuzzata.

*Della grossa carne rifredda.*

*Antremè rifreddo.* La *Mongana*, il *manzo*, la *grossa caccia ec.* vedete nei loro Cap. come sono cotti in bresa, tanto naturalmente, che ripieni, come ancora i *Prosciutti* nel Cap. del *Majale*, e serviteli rifreddi, e decorati, come si è detto quì avanti della pollaria rifredda.

Si osservi nei *Prosciutti* vecchi di ben dissalarli, e di cuocerli al suo punto con acqua, vino, un poco di fieno, un mazzetto d' erbe, qualche cipolla steccata, ed una mignonette.

*Degli Antrè rifreddi.*

Tutti i *piccoli uccelli*, *ale*, *coscie di polleria*, *fricassè*, e *salmì* di ogni animale domestico, e selvatico, si può servire per *Antrè rifreddo* con sopra un' *Aspic* sminuzzata; si servono ancora i *salpicconi*, ed i *ragù freddi* unitamente ad un' aspic tanto nelle cassettine, che nei bordi di pane. Ved. tutte le vivande quì specificate, come si ap-

prestano nei Cap. della *Caccia piccola*, *e grossa*, nel *Manzo*, *Mongana*, *Ragù*, *Salpicconi*, *Piatti composti* ec.

*Dei rifreddi in Marbrè.*

*Antremè rifreddo* Versate due dita di bell' *aspic* forte dentro una stampa o cazzarola; Ved. nel Cap. I. l' *articolo dell' aspic*; indi fatela gelare, e sopra ponetevi quell' uccello, o pollo, o altro di vostro genio già cotto, e rifreddo; versateci sopra, ed all' intorno il resto dell' *aspic*, e quando sarà ben gelata, immergete la stampa per un istante nell' acqua bollente, levate il *Marbrè*, e servitelo sopra una salvietta con foglie di alloro regio all' intorno, o fiori freschi, oppure fiori fatti con radici, carote, rape, tartufi ec. il tutto crudo, e tramezzati da mirto, o alloro reggio.

*Piccoli Marbrè rifreddi.*

*Antrè rifreddo.* Ponete un poco di *aspic* dentro le piccole stampette di rame, e sopra ponetteci qualunque salpiccone cotto, e rifreddo; oppure dadini, o filetti di carne cotta di pollo, prosciutto, o animelle, tartufi, pistacchi ec., finite d' empire le stampe con altr' *aspic*, e dopo gelata, si servono i piccoli marbrè sopra un poco di *aspic* già gelata nel piatto, oppure sopra una salvietta come i *grossi marbrè*, qui avanti descritti.

*Hure, o Testa alla Baverese.*

*Antremè rifreddo. Hure* in francese, significa la testa di un animale quadrupede, o dei pesci grossi con parte del collo. In generale vi descriverò le *Hure*, che vi potrà servire di norma per le teste di majale, di mongana ec.

Allorchè avrete disossata una testa v. g. di ma-

jale ben pelata, levategli tutta la carne senza rompere la pelle, e tritatela; indi per ogni libra di carne, che già avrete tritata, vi unirete mezza libra di lardo, mezza libra di prosciutto, e la lingua, che il tutto però sia tagliato in grossi filetti; uniteci tartufi, pistacchi, erbe fine, sale, droghe, parmegiano, e qualche uovo; indi riempiteci la pelle, cucitela, e dategli la primiera forma; poscia avvolgetela bene in una salvietta, e fatela cuocere dentro una buona bresa; indi poneteci sopra un peso, e quando sarà ben fredda, scuscitela, rifilatela dalla parte del collo acciò si vegga il marbrè, fategli l' occhi, e le zanne di butirro, e la lingua di carota rossa; quindi servitela sopra una salvietta con alloro regio intorno, o con fiori freschi.

### *Hure alla Gluiton.*

*Antremè rifreddo.* Fate ben cuocere una testa intera di majale; indi disossatela, e tagliate tutta la carne in dadini, conditela con droghe, sale, tartufi, pistacchi, e parmegiano; involtatela bene dentro una salvietta, legatela d' ambedue le parti, e sospendetela con un peso attaccato da piedi; dopo ventiquattr' ore levatela, e servitela con sopra un' aspic gelata, o naturalmente ben rifilata con alloro reggio all' intorno.

### *Hure ripiena in più modi.*

*Antremè rifreddo.* Regolatevi dal Cap. *della mongana nell' articolo della testa*; mentre qualunque testa ripiena, e cotta in quella guisa, si può apprestare ancora rifredda, e decorata, come quì sopra ho parlato negli articoli della *Pollaria*, e delle *Hure rifredde.*

### *Dei Gattò di carne rifredda.*

*Antremè rifreddo.* Qualunque *Granada di car-*

*ne*, o *Gattò di carne*, che trovarete descritto nel Cap. dei *Piatti composti*, potrete apprestarlo rifreddo, tanto decorato in marbrè, come in altra maniera di sopra detta, nell' articolo della pollaria rifredda.

Allorchè però apprestarete un *Gattò rifreddo* di tutta farsa, non sarà che bene, se framezzo ad essa, vi unirete dei dadini di mongana, di lardo, di prosciutto, di carote gialle, pistacchi, tartufi ec. mentre resterà di più bella veduta nel tagliarlo.

### *Gattò alla Bolognese.*

*Antremè rifreddo.* Fate ben nuocere una testa di majale allesso con un mazzetto d' erbe, sale, una mignonette, e qualche cipolla steccata; indi tritatela grossamente, e conditela con sale, droghe, parmegiano, pistacchi, erbe odorose, un poco di rosolio di cannella, pistacchi, pignoli, e passerina; ponete il tutto dentro una cazzarola con un peso sopra, e quando sarà freddo, servitelo con l' *aspic*, o senza.

## C A P. XV.

## Delle insalatine di tutte qualità, e crostini diversi.

### *Insalatine di carne all' aspic fredda.*

*Antrè*, ed *Antremè rifreddo.* Tagliate in fettine quella carne che volete, o se sarà polleria tagliatela in pezzi, che o l' una, o l' altra sia cotta allesso, o arrosto, e rifredda, e così ancora il pesce; fate marinare la detta carne con olio, erbe fine, sale, pepe, sugo di limone, e qualche ace-

to odoroso ; indi accommodatela nel piatto con poco condimento ; guarnitela sopra , ed all' intorno con aspic sminuzzata , e servite subito. Potrete guarnire questi piatti con crostini fritti , o con fettine di erbe in aceto , o gamberi cotti ec.

*Insalatina alla Francese.*

*Antremè.* Ponete della lattuga , o altra insalata buona dentro il piatto ; indi guarnitela con filetti di alici , e di pesce ; oppure con pezzi di polli cotti allesso , e freddi , uovi duri in quarti , filetti di erbe in aceto , ed altre cose secondo la stagione ec. ; indi condite il tutto con una salsa fatta con due alici stemperate con olio , e passate per setaccio , erbe fine d' ogni specie , tre rossi d' uovi duri , olio , aceto , sale , pepe , sugo di limone , e servite subito ; e se volete unirvi ancora un poco di mostarda di senapa , sarà migliore per chi piace il piccante : come pure nella salsa , vi stanno bene i capperi.

*Insalatine allo Genovese.*

*Antremè.* Abbiate dei filetti di carne , o pesce cotto , e rifreddo , capperi , erbe fine , alici , fagioletti , sparagi ec. condite con olio , aceto , sale , pepe , e sugo di limone ; riempiteci delle piccole cassettine di pane fritto , e servite subito. Potrete nella sudetta composizione unirci un poco di aspic , indi farla gelare , e poi servirla nelle cassettine. Con le code di gamberi , e di ragoste , si fanno delle ottime insalatine.

*Insalata alla Maltese.*

*Antremè.* Accommodate nel piatto dei broccoli , cavoli fiori , o sparagi , zucchette , fagioletti , salse fine , o altr' erbe cotte con acqua , e sale , guarnitele se volete con pesce , o pollini

pezzi cotti, e rifreddi, o con salumi, erbe in aceto, fette di arancio, o di limoni ec., versateci sopra una salsa fredda fatta con alici, capperi, erbe fine tutto ben tritato, olio, aceto, sugo di limone, e servite subito.

*Cappone di galera in più modi.*

*Antremè.* Abbiate dei biscotti, o fette di pane abbruscato, che bagnarete con vino di malaga, o altro vino dolce, che sia buono; indi accommodatele nel piatto, e tramezzatele di filetti di qualunque salume dissalato, di pesce allesso, o di pollaria, o di mongana cotta, e rifredda, e formate come una cuppola con aver tutto prima condito con poco aceto, olio, ed un' ipea di pepe; coprite bene tutto con una salsa verde, o bianca di pignolo, o di pistacchi, e formateci sopra, ed all' intorno un bel lavoro con altra carne, o pesce, o salume, frutti in aceto, olive, cimette di cavolo fiore, o di broccoli, fagioletti, o altr' erbe cotte, gamberi, vaghi di granati, ed altro, secondo che vi detterà il vostro buon gusto.

*Crostini di alici in maniere diverse.*

*Orduvre, ed antremè.* Abbiate delli crostini di pane abbruscati, stendeteci sopra del butirro, ed accommodateci dei filetti di alici ben dissalati, condite con olio, ed un poco di aceto, e serviteli.

Si fanno ancora senza butirro, ma con sole alici, erbe fine, capperi, uovi duri ec., che si accommoda il tutto sopra i crostini, formandoci dei fiori, o altro; indi si condiscono, e si servono come sopra.

In altra maniera si fanno i crostini, e sono eccellenti; si tritano le alici con capperi, erbe fine

e rossi d' uovi duri se volete; indi si condisce tutto con olio, sale, aceto, o sugo di limone, e se volete un poco di mostarda; poi si mette questa composizione sopra i crostini abbruscati, e si servono subito.

*Crostini di qualunque salume.*

Con la regola quì sopra descritta dei crostini di alici, si possono ancora apprestare con tarantello, carpionata, mosciame, salamone ec.

*Crostini di caviale.*

Stemperate il caviale con olio, e sugo di limone, ponetelo sopra i crostini abbruscati, e servite subito.

## C A P. XVI.

### *Dell' erbe potaggiere di tutte sorte.*

Il voler accennare minutamente tutte l' erbe, che si apprestano sulle mense, sarebbe l' istesso, che fare una nojosa, ed inutile descrizione, che altro non servirebbe, che ad infastidire il dilettante, nel sentirsi replicare sempre l' istesse cose; onde state con attenzione, mentre in poche sorte di erbe, vi descriverò le maniere, che possono scortarvi ad apprestare tutte le altre con tutta la perfezione dovuta al progresso dell' arte, secondo lo stile moderno.

*Pomidoro alla pavolotta.*

*Antremè*. Spaccate i pomidoro per mezzo, e spremeteli un poco; indi conditeli con erbe fine, sale, droghe, pan grattato, e olio; fateli cuocere al forno, o sulla gratella, e serviteli subito. Alcuni vi uniscono del zucchero, cannella, e mostacciolo con il pan grattato.

*Gattò di pomidoro in diverse maniere.*

*Antremè*. Abbiate due bicchieri di culì freddo di pomidoro di buon gusto, e ristretto; uniteci otto uovi, ma con i bianchi sbattuti in fiocca, un pugno di parmegiano, ed un poco di butirro squagliato; versate la composizione dentro una cazzarola appannata, e fate cuocere il gattò al forno di bel colore, e servitelo con sopra un poco di sugo chiaro. Dentro questo gattò, vi si può unire un poco di besciamella, o di capo di latte, come ancora una mollica di pane inzuppata nel brodo, o nel latte, e passata per setaccio.

Volendo cuocere questo gattò a bagno maria, vi metterete i bianchi d' uovi unitamente ai rossi, senza sbatterli in fiocca.

*Piccoli cupellotti di pomidoro.*

*Antremè*. La composizione del gattò qui avanti descritta invece di farla cuocere nelle stampe grandi, si fa cuocere nelle piccole stampette di rame, tanto al forno, che al bagno maria.

*Pomidoro in farfoville.*

*Antremè*. Abbiate un gattò freddo di pomidoro come di sopra è descritto; indi tagliatelo in mostaccioletti, infarinateli, indorateli, e friggeteli, oppure potrete friggerli indorati, ed appannati, o intinti solamente nella pastella.

*Pomidoro ripieni in più modi.*

*Antremè*. Pelate i pomidoro con acqua bollente, spaccateli per mezzo, spremeteli, e riempiteli con qualunque farra; ed ancora se volete, nel centro potrete mettervi un salpiccone cotto, e rifreddo; indorateli, e se vi pare appannateli ancora, e fateli cuocere dentro una bresa ristrettissima, oppure nel forno bene aspersi di butir-

ro, e quindi serviteli con sotto un buon culì. Invece della farsa, potrete riempirli ancora con una composizione di riso condito come per i timballi, e surprise. Ved. cap. *dei piatti composti.*

Dopo cotti, e freddi i pomidoro ripieni, potrete friggerli intinti nella pastella, e servirli ben caldi.

*Piselli alla clelia.*

*Antremè.* Ponete dei piselli dentro una cazzarole con butirro, erbe fine, prosciutto, sale, e droghe; fateli cuocere a fuoco lento, ed un momento prima di levarli dal fuoco, togliete il prosciutto, e poneteci, un pezzo di butirro maneggiato con poca farina; fate bene unire sul fuoco, e servite con un tantino di zucchero fino, e crostini fritti all' intorno.

Nei giorni di magro, invece del butirro, e prosciutto, si addopera olio, qualche alici, e se volete un' odore di aneto.

*Piselli alla crema in più maniere.*

*Antremè.* Passate della cipolle, e petrosemolo trito dentro una cazzarola sul fuoco con un pezzo di butirro; indi poneteci li piselli conditeli con sale, e pepe, e fateli cuocere bagnandoli con latte, o capo di latte, e legandoli con butirro maneggiato con un poco di farina; indi serviteli a corta salsa con un poco di zucchero dentro, e crostini fritti all' intorno.

Questi piselli si possono pure servire legati con rossi d' uovi, ed invece di bagnarli con latte, si possono bagnare ancora con brodo bianco di gran sostanza, ma ci vuole più butirro.

*Piselli al culì in diversi modi.*

*Antremè.* Passati i piselli dentro una cazzarola con butirro, erbe fine, sale, e droghe;

indi sbruffateci un pizzico di farina , e poscia bagnate con un sugo , o culì buono di vitella ; fate cuocere a corta salsa , servite con crostini all' intorno. Si possono ancora legare con rossi d' uovi , e se volete per variare , un poco di sugo di limone. I piselli cotti in qualunque dei modi sudetti si possono ancora servire dentro le cassettine di pane fritte.

*Piselli in cassettine volanti.*

*Antremè.* Abbbiate dei piselli cotti alla *crema* , o al *culì* , e fateli ben raffreddare ; indi uniteci qualche rosso d' uovo , ed i bianchi sbattuti in fiocca , un poco di butirro , e parmegiano ; ponete questa composizione nelle cassettine di carta fritte , fatele cuocere ad un forno temperato , e servitele subito.

*Piselli cufflè.*

*Antremè.* Passate dell' erbe fine dentro una cazzarola sul fuoco con un pezzo di butirro ; poneteci quindi i piselli fini , e conditeli con poco sale , e droghe ; allorchè saranno a mezza cottura , metteteci un pugno di farina , e bagnate con capo di latte , o sugo ; finite di cuocerli , che venga la composizione assai densa , indi fatela raffreddare ; uniteci allora dei uovi , con i bianchi sbattuti in fiocca , ed un poco di parmegiano , e zucchero se volete ; versate la composizione nel piatto con un bordino all' intorno , fate cuocere ad un forno temperatissimo , e servite subito.

*Piselli in surprise.*

*Antremè .* Allorchè avrete una composizione come quella dei *piselli sufflè* con meno uovi , e senza zucchero , formateci le surprise , quali infarinate , le indorarete, ed appannarete , e quin-

di le farete friggere di bel colore, servendole ben calde.

*Gattò, e Cupellotti di piselli.*

*Antremè*. La composizione dei *piselli sufflè*, la potrete far cuocere in forma di *Gattò* dentro una cazzarola appannata al forno; oppure nei piccoli cupellotti. Se volete far cuocere il *Gattò*, o li *cupellotti* al bagno maria, allora i bianchi d' uovi non si sbattono in fiocca.

*Fagioletti verdi al Parmegiano.*

*Antremè*. Fate cuocere i fagioletti verdi dopo che saranno allessati, come i *piselli alla crema*, o al *culì*; indi fatene diversi suoli nel piatto, tramezzati con butirro, e parmegiano; fategli prendere colore al forno, e serviteli

*Fagioletti verdi fritti in più modi.*

*Antremè*. Allorchè avrete cotti i fagioletti con acqua, e sale, potrete friggerli infarinati solamente, o indorati, o appannati con solo pane, o con metà pane grattato, e metà parmegiano, oppure potrete friggerli intinti con la pastella. Se prima di friggerli vorrete marinarli con sale, droghe, erbe fine, e sugo di limone, resta in vostro arbitrio.

*Fagioletti allo specchio.*

*Antremè*. Allessate i fagioletti verdi, e marinateli poscia con spirito di vino, zucchero, cannella, e zeste di limone; dopo qualche ova, friggeteli intinti nella pastella, e serviteli glassati di zucchero, e pala rovente.

*Fagioletti alla Messinese.*

*Antremè*. Allorchè avrete fritti i fagioletti in qualunque modo, serviteli con sopra una salsa verde fredda, oppure un' altra salsa piccante. I fagioletti allessati ancora semplicemente si posso-

no servire nell'istesso modo, ma si devono prima però condire con sale, pepe, ed olio.

*Pomi di terra all'Ottendorf.*

*Antremè*. Abbiate dei grossi pomi di terra, che imbianchirete, e tornirete tutti eguali; indi votateli, e riempiteli con qualunque farsa, oppure di riso cotto come per i timbalii Ved. Cap. *dei Piatti composti*, e se volete nel centro mettervi un piccolo salpiccone, sarà meglio; indorateli sopra, ed appannateli; indi poneteli dentro una cazzarola col buco all'insù, e che sotto siano nutriti di butirro, fette di lardo, di cipolla, e di prosciutto; copriteli ancora sopra con i medesimi ingredienti, e conditeli con sale, e droghe; fateli cuocere col fuoco sotto, e sopra, bagnandoli di tempo in tempo con pochissimo sugo buono, e quando saranno ben cotti, scolateli, e serviteli con sotto un buon culì.

I pomi di terra cotti in questo modo, e ripieni, sono ottimi dopo raffredati, di affettarli, e friggerli con la pastella, o veramente infarinati, indorati, ed appannati.

*Pomi di terra saltati in più modi.*

*Antremè*. Pelate i pomi di terra, tagliateli in fette, o in dadini, ed indi passateli dentro una cazzarola sul fuoco con un grosso pezzo di butirro, droghe, sale, ed erbe fine; bagnate dopo con acqua, o sugo, o qualunque buon culì, e fate bollire dolcemente; uniteci poscia un pezzo di butirro maneggiato con un poco di farina, e quando sarà ridotto tutto a corta salsa, servite con crostini all' intorno. Questi pomi di terra, si possono servire con dentro un pugno di parmegiano, o con una liason di rossi d'uovi, e sugo di limone. Potrete ancora dopo allessati i

pomi di terra caparli, affettarli, e salseggiarli dentro un buon culì, o altra salsa, e poi servirli, come ancora sono eccellenti di passarli dopo allessati dentro una cazzarola con cipolla trita, molto butirro sale, e droghe, e quando avranno ben preso sapore servirli subito.

Nei giorni di vigilia, invece del butirro, vi servirete dell'olio, e delle alici.

Potrete ancora invece del culì, bagnare il pomi di terra con latte, o capo di latte, e servirli come sopra.

*Pomi di terra glassati.*

*Antremè*. Prolessate i pomi di terra, e pelateli, indi poneteli dentro una cazzarola con un grosso pezzo di butirro, sale, e droghe; fateli cuocere con fuoco sotto, e sopra, bagnandoli di tempo in tempo con un idea di sugo; allorchè saranno ben coloriti, e croccanti, serviteli per guarnizione, o per un *Antremè*, con sotto un poco di culì buono.

*Pomi di terra in bignè.*

*Antremè*. Abbiate una pasta fatta come quella delle *bignè all' acqua*. Ved. il Cap. dei *Piatti composti*, uniteci altrettanti pomi di terra cotti, e ben pestati; indi i uovi a discrezione, un pezzo di butirro squagliato, zucchero, e l'odore, che vorrete; fate friggerle come le altre *bignè*, e servitele ben calde, e spolverizzate di zucchero.

Si possono ancora fare le *bignè* con pomi di terra allessati, tagliati in fette, e marinati con rosolio, o rhum, o spirito; indi friggerli con la pastella, e servirli con zucchero.

*Crocchetti di pomi di terra in più modi.*

*Antremè*. Allessate, pelate, e schiacciate i

pomi di terra, e poi poneteli dentro una cazzarola con molto butirro, erbe fine, sale, e droghe; passateli bene sul fuoco, e formatene una specie di pasta tenera, e maneggievole; levatela dopo dal fuoco, e fatela raffreddare; indi formate i crocchetti grossi come noci, oppure come mostacciolletti, indorateli, appannateli, e friggeteli di bel colore. Allorchè passate i pomi di terra sul fuoco con il butirro, potrete unirvi un poco di capo di latte, o di culì, e se volete, del parmegiano ancora, e finiteli come sopra si è detto, servendoli fritti, e ben caldi.

### *Pomi di terra al mariage.*

*Antremè*. Pestate una libra di pomi di terra allessati, e pelati, ed uniteli a quattr' oncie di butirro, un bicchiere di culì buono, o di capo di latte, o di besciamella, oppure a mezza libra di ricotta; aggiungeteci una mollica di pane inzuppata nel latte, sale, droghe, e quattro rossi d'uovi, con i bianchi sbattuti in fiocca, e se volete, un pugno di parmegiano ancora: versate questa composizione dentro un piatto con un bordino all'intorno, fate cuocere di bel colore, e servite subito.

### *Pomi di terra alla Danese.*

*Antremè*. Pelate, e pestate una libra di pomi di terra allessati; indi uniteci tre oncie di butirro, una panata di mezza libra, zucchero fino, l' odore che volete, e sei, o sette uovi interi; stendete questa composizione sopra un coperchio di cazzarola, e formatene delle piccole porzioni con un cucchiajo d' argento, che le farete cuocere con acqua bollente, e sale finchè saranno ben gonfie, e spongose; allora fatele ben scolare e raffreddare, e poscia indoratele, ed ap-

pannatele con metà farina, e metà pan grattato; friggetele di bel colore, e servitele con zucchero fino sopra.

*Gattò di pomi di terra.*

*Antremè.* Abbiate una composizione, come quella dei *Pomi di terra alla mariage*; versatela dentro una cazzarola bene untata di butirro, ed appannata, fate cuocere il *Gattò* ad un forno moderato, e servite subito con sopra un' idea di sugo, o di culì.

*Pudino di Pomi di terra in diversi modi.*

*Antremè.* Pestate una libra di pomi di terra pelati, ed allessati, uniteci tre oncie di butirro assai fresco, mezza foglietta di capo di latte, o di besciamella, o mezza libra di ricotta buona, zucchero, l' odore che volete, e sette, o otto rossi d'uovi con i bianchi sbattuti in fiocca: ponete la composizione dentro una cazzarola imbutirrata, ed appannata, fate cuocere il *Pudino* al forno, e servitelo con zucchero fino sopra, oppure giassato con zucchero, e pala rovente.

Potrete nella composizione unirvi una panata fredda di mezza libra, ed allora ci vuole più butirro, più uovi ec.; come ancora, potrete mettervi dei pignoli, e passerina, candito trito, o zibibbo senza i pipini, o pistacchi ec.

Quando i bianchi d'uovi non li batterete in fiocca, potrete cuocere il *Pudino* a bagno maria.

*Cassettine volanti di Pomi di terra.*

*Antremè.* Le composizioni dei *Gattò*, e dei *Pudini di Pomi di terra*, potrete farle cuocere ancora dentro le cassettine di carta, e nei cupellotti.

*Pomi di terra infritture diverse.*

*Antremè.* Potrete pelare, ed affettare i pomi

di terra crudi, farli stare nell' acqua, indi scolarli, infarinarli, e friggerli: potrete ancora dopo scolati, ed asciugati, indorarli, e poi infarinarli, e friggerli. I pomi di terra allessati, pelati, ed affettati, non solo potrete friggerli con le maniere di sopra dette, ma potrete friggerli, indorati, o intinti nella pastella, o indorati, ed appannati di solo pane, o con metà pane, e metà parmegiano grattato. I pomi di terra, tanto crudi, che cotti prima da friggerli, potrete marinarli con aceto, o limone, erbe fine, olio, sale, droghe, ed allora saranno più saporiti.

*Spinaci in più modi.*

*Antremè.* I spinaci allessati, e tritati, potrete aprestarli in molte maniere, che trovarete nei *Piselli*, e nei *pomi di terra*, potendoli servire *al latte*, *in gattò*, *in pudino* ec.

*Cavoli ripieni in più maniere.*

*Antremè.* Imbianchite i cavoli, spremeteli bene, e riempiteli interi, o le sole foglie di qualunque farsa, e se volete nel centro mettervi un piccolo ragù, o salpiccone cotto sarà meglio, o invece della farsa potrete mettervi del riso cotto come nei *Timballi di riso* Ved. nei *piatti composti*; legate i cavoli con filo, e poscia fateli cuocere dentro una bresa ristretta assai, e di sostanza; allorchè saranno cotti, fateli ben scolare, e serviteli con sopra un buon culì di prosciutto.

*Rulladine di Cavoli.*

*Antremè.* Le foglie dei cavoli allesste, spremetele bene, e formatene tanti piccoli involti, li quali cotti in bresa, si servono con sopra un buon culì.

*Cavoli alla Napoletana.*

*Antremè.* Le rulladine di cavolo ripiene di una

farsa, o di riso, ovvero senza riempire già cotte in bresa, e rifredde, si possono tramezzare nel piatto con parmegiano, e butirro, e se volete besciamella, o capo di latte, provature ec. indi fargli prendere colore al forno, e servirle.

### *Cavoli in più modi.*

*Antremè.* I cavoli allessati, e trinciati, potrete apprestarli in molte maniere diverse. Ved. *Piselli*, *e Pomi di terra.*

### *Carciofi all'Inglese.*

*Antremè.* Questi sono carciofi allessati con acqua, e sale, e poscia serviti interi conditi con butirro squagliato, sale, e pepe, oppure con qualunque salsa all'Inglese di butirro.

### *Carciofi al Rosoyant.*

*Antremè.* Allorchè avrete cotti dei carciofi arrostiti sulla gratella, o nel forno, mondateli, ed accommodateli con la punta in alto nel piatto; verte dentro a ciascuno un poco di culì, e servite subito con sugo di limone, se vorrete.

### *Carciofi alla Cittadina.*

*Antremè.* Mondate i carciofi, e divideteli in due, ovvero in quattro pezzi, passateli poscia dentro una cazzarola sul fuoco con butirro, ovvero strutto, o lardo rapato, oppure olio, erbe fine, sale, e droghe; indi bagnateli con un poco di vino, e fate consumare, allora aggiungeteci un poco di culì, e finiteli da far cuocere, servendoli a corta salsa con sugo di limone, se vi piace.

### *Carciofi al Parmegiano.*

*Antremè.* I carciofi, ripieni, o senza riempire, ma cotti in bresa, o allessati, e passati con sostanza, li tramezzarete nel piatto con butirro, parmegiano, besciamella, o capo di latte se vo-

lete ; indi gli farete prendere un bel colore al forno , e li servirete.

*Carciofi ripieni in più modi.*

*Antremè.* Allorchè avrete allessati i carciofi ; potrete apprestarli ripieni nell' istesse maniere che i *Pomidoro.*

*Culì di carciofi in maniere differenti.*

*Antremè. I culì di carciofi* si apprestano in molte maniere come i carciofi , ed ancora dopo torniti , vuotati , e cotti in bresa si servono ripieni di un salpiccone cotto di animelle , o di fegatini , o di code di gamberi ec.

*Fava tenera , ed altri legumi in molte maniere.*

*Antremè.* La fava tenera sbucciata , si appresta in tutte le maniere , come i *Piselli* , i *Fagiuoli bianchi* , e la *Lenticchia* ; onde potrete servirli nell' istesso modo.

*Gobbi in più modi.*

*Antremè.* Allorchè avrete allessati , pelati , e cotti i gobbi dentro un bresa bianca di sostanza , li potrete salseggiare dentro un buon culì , o altra salsa , e quindi servirli ; Si possono i gobbi apprestare al parmegiano , alla crema , fritti , in Fricassè , al culì , in Gattò ec. Ved. i *Piselli* , i *Pomi di terra* , ed i *Carciofi* , mentre da quell' erbe potrete regolarvi per i gobbi ancora.

*Selleri appannati in molte maniere.*

*Antremè.* Allorchè avrete cotti i selleri in sostanza , asciugateli , ed infarinateli , ed intinti nei uovi , appannateli , e fateli friggere , indi serviteli con sotto qualche salsa , oppure niente ; potrete ancora involgerli con un poco di farsa , o con una senteminult , o besciamella mescolata con rossi d' uovi ; indi appanarli con solo pane , o con metà pane , e metà parmegiano , e cuo-

cerli fritti, oppure al forno aspersi di butirro, e servirli come sopra.

*Selleri in modi diversi.*

*Antremè.* Dai *Gobbi*, dai *Piselli*, e *Cavoli*, potrete prendere norma per apprestare ancora i selleri.

*Broccoli a diverse salse, o ragù.*

*Antremè.* Capate ed allessate i broccoli con acqua, e sale; indi scolateli bene, accommodateli nel piatto ben caldi, e serviteli con sopra qualunque salsa, culì, o ragù che volete. Le salse, ed i ragù piccanti, le convengono più degli altri.

*Cavoli fiori in più maniere.*

*Antremè.* I cavoli fiori cotti in bresa, o allessati, potrete apprestarli come i *Broccoli*, ed ancora fritti in diverse maniere, ed al parmegiano ec. Ved. i *Pomi di terra*, ed i *Gobbi*. Con i broccoli, e cavoli fiori si fanno delle belle *Granade*, come potrete vedere nel Cap. *Dei piatti composti.*

*Cipolle glassate.*

*Antremè.* Imbianchite le cipolle, pelatele, e ponetele dentro una cazzarola con butirro, sale, droghe, ed un poco di zucchero se volete; indi fatele cuocere con poco fuoco sotto e sopra, e quando saranno di bel colore, e cotte, servitele con un culì rilevato da un filetto di aceto.

*Cipolle ripiene in tutte maniere.*

*Antremè.* Dopo imbianchite, pèlate, e vuotate le cipolle, potrete riempirle, cuocerle, e servirle esattamente come i *Pomidoro ripieni.*

*Gattò di cipolle in diversi modi.*

*Antremè.* Tagliate in fette le cipolle, e passa-

tele con butirro fino che saranno ben cotte ; sbruffateci poi un poco di farina, e bagnate con latte, o capo di latte, o culì; condite con sale, e droghe, e fate cuocere lentamente, che la composizione venga ben densa, indi fatela raffreddare; poneteci allora dei uovi a discrezione, e del parmegiano, e fate cuocere il Gattò al forno dentro una cazzarola appanata, servendolo con sopra un poco di culì. Dentro la composizione potrete unirvi della ricotta, oppure una panata fredda, ed ancora se volete si può cuocere il Gattò a bagno maria. Quando però lo farete cuocere al forno, non sarà che bene di sbattere i bianchi d' uovi in fiocca.

### *Cipolle al Parmegiano.*

*Antremè.* Le cipolle ripiene, o senza riempire, cotte glassate, o in bresa, si possono apprestare tramezzate nel piatto con besciamella, butirro, e parmegiano, indi farle prendere colore al forno; invece della besciamella potrete servirvi del capo di latte, o del culì ristretto; oppure si apprestano con il solo butirro, e parmegiano.

### *Porro.*

*Antremè.* Il porro si appresta in molte maniere come le *cipolle*.

### *Rape in più modi.*

*Antremè.* Le rape dopo allessate si possono apprestare in molte guise come i *Piselli*, i *Pomidoro*, i *Pomi terra*, *le Cipolle* ec. e se ne fanno ancora delle cassettine bene intagliate, le quali cotte in sostanza, si servono ripiene di qualche salpiccone cotto.

### *Torzuti.*

*Aantremè.* I torzuti allorchè siano teneri, e di

buona qualità, si possono apprestare come le *rape*.

*Sparagi a diverse salse, e ragù.*

*Antremè.* Dopo raschiati, legati in mazzetti, ed allessati i sparagi con acqua, e sale, si fanno ben scolare; indi si tagliano tutti eguali, ed accomodati nel piatto, si servono con sopra qualunque salsa, o ragù, che si vuole.

*Sparagi in molte maniere.*

*Antremè.* I sparagi tanto interi, che le sole punte, dopo allessati, si apprestano come i *Piselli*, i *Gobbi*, ed alcune altr' erbe, che potrete adattare ad essi. I ragù di punte di sparagi tanto al bianco, che al rosso, si possono servire dentro le cassettine di pane fritte.

*Zucchette alla Persiana.*

*Antremè.* Affettate delle zucchette per lungo, che prima avrete raschiate leggermente con il coltello, e poi marinatele con rosolio buono; indi friggetele infarinate solamente, o intinte nella pastella, e servitele glassate di zucchero con la pala rovente.

*Zucchette alla Clementina.*

*Antremè.* Spaccate per mezzo le zucchette, e vuotatele; indi fatele imbianchire unitamente acciò che avrete levato, e ponete a scolare le zucchette spaccate; tritate il resto, che passerete sul fuoco dentro una cazzarola con butirro, droghe, sale ed erbe fine; unitelo ad una panata, una provatura se volete, parmegiano, butirro, e uovi; riempite le mezze zucchette con questa farsa, spolverizzatele di parmegiano, e fatele cuocere al forno sopra una tiella aspergendole bene di butirro, e poscia servitele con sotto un poco di buon culì.

Si possono ancora apprestare le zucchette in questa maniera ripiene di una farsa delicata di carne, o di fegato ancora.

*Zucchette ripiene.*

*Antremè.* Le zucchette intere, e vuotate, potrete riempirle nei medesimi modi, che quelle alla *Clementina*; indi cuocerle in una bresa buona, e ristretta, e servirle poscia sopra qualunque culì, o ragù.

*Zucchette in più maniere.*

*Antremè.* Le zucchette dopo raschiate, e tagliate in dadi, potrete esattamente servirle come i *Piselli*. Intere e cotte in bresa, si servono con sotto un buon culì, o ragù; intere, o spaccate per lungo, ripiene, o senza riempire, dopo cotte, si possono apprestare fritte, o al parmegiano Ved. *Gobbi*, *selleri*, ed altr' erbe.

I filetti di zucchero conditi con poco sale, e e poi spremuti, sono eccellenti da friggerli infarinati solamente, oppure indorati ancora se volete, con un poco di zucchero fino sopra, o glassati con zucchero, e pala rovente.

*Carote gialle alla villica.*

*Antremè.* Imbianchite, pelate, e fate cuocere in bresa le carote; indi fatele raffreddare, e tagliatele a vostro piacere; ponetele poi nella padella con erbe fine, molto butirro, sale, e droghe, fatele ben rosolare sul fuoco, e servitele.

*Carote gialle al brusco.*

*Antremè.* Dopo aver passate la carote nella padella, come quelle alla *Villica*, spolverizzatele con zucchero fino, e sbruffatele poscia con un poco di aceto; fatele bene insaporire, e servitele subito.

*Carote gialle in diverse maniere,*

*Antremè.* Dopo imbianchite, a pelate le carote potrete apprestarle per un flanc, oppure in certrosa, Ved. *i piatti composti*, ed ancora in molte altre maniere, come i *Piselli*, i *pomi di terra*, le *rape*, ed altr' erbe ec. Si possono ancora apprestare in fricassè, al culi, al capo di latte, alla parmegiana, fritte allo speccio ec.

*Carote rosse in molti modi.*

*Antremè.* Le carote rosse, si possono apprestare in tutti i modi, come le *carote gialle.*

*Cedrioli in maniere diverse.*

*Antremè.* Li cedrioli teneri ben mondati ed imbianchiti, si apprestano esattamente come le zucchette.

*Marignani in diversi modi.*

*Antremè.* Mondate i marignani ed affettateli; indi poneteli per due o trè ore spolverizzati con un poco di sale dentro una terrina; poscia spremeteli bene, fateli friggere, e serviteli al parmegiano nel piatto, oppure accomodateli con i medesimi condimenti dentro una cazzarola appanata, e fateli cuocere al forno come un gattò. Tanto serviti al parmegiano, che in gattò, oltre il butirro, parmegiano, besciamella ec. potrete tramezzarli con fettine di sbrinzo, o di formagio fiore, o di provature.

I marignani dopo fritti, potrete servirli freddi, o caldi con sopra una salsa verde, o di pignolo, o agro dolce; oppure dopo fritti, li potrete marinare con aceto, zucchero, erbe odorose, pignoli, e passerina, qualche punta d' aglio, e dopo due giorni servirli; questa salsa però è meglio di farla cotta, che con l' aceto al crudo.

I piccoli marignani dopo mondati, e vuotati, potrete apprestarli ripieni, come i pomidoro.

*Zucca bianca, o gialla in sortù.*

*Antremè*. Mondate la zucca, tagliatela in fettine, e passatela sul fuoco dentro una cazzarola con butirro, erbe fi e, sale, e droghe; poi sbruffateci un poco di farina, e bagnate con sufficiente quantità di lstte; fate cuocere a lento fuoco, che venga come una crema ben dentosa, e fate raffreddare; uniteci quindi qualche uovo con i bianchi sbattuti in fiocca, ed un pugno di parmegiano; versate la composizione nel piatto con un bordino intorno, spolverizzate sopra con parmegiano, ed aspergete di butirro, fate cuocere ad un forno temperato, e servite subito.

*Zuppa in più modi.*

*Antremè*. Nel Cap. *dei piatti composti*, trovarete le *bignè*, i *flanc*, ed altri piatti, che potrete apprestare con la zucca; come pure dai *pomi di terra*, potrete prender norma di servire ancora la zucca.

*Di alcune altr' erbe in generale.*

Le radici di cicoria, le salse fine, le pastinache, i finocchi, la borragine, la lattuga, l' indivia, l' ortica, i luperi, la cicoria ec. sono tutte erbe ottime per apprestare sulle mense, preparandole come molte altre descritte in questo Capitolo, e che potrete variare dall' una, all' altra a vostro piacere.

*Tartufi all' Ermitage.*

*Antremè*. Nettate bene i tartufi con acqua, ed una scopetta, ed involtatene ciascuno da se dentro pezzi di carta bagnata con acqua, fa-

teli cuocere sotto le ceneri calde, e serviteli ben puliti, e caldi dentro una salvietta piegata.

*Tartufi alla Frugal.*

*Antremè*. Allorchè avrete ben puliti i tartufi come i precedenti, potrete levargli la scorza, se vi pare, oppure lasciarli così interi; fateli poscia cuocere dentro una buona bresa, oppure con vino assoluto, una cipolla steccata, un mazzetto d' erbe, sale, e droghe; indi serviteli così naturalmente ben caldi dentro una salvietta, ovvero nel piatto con sopra un buon culì molto ristretto, e sugo di limone.

Potrete ancora servirli così cotti, e ben torniti, con sotto qualunque buona salsa, o ragù;

Cotti in questo modo, potrete apprestarli dentro una torta, o pasticcio di pasta frolla, o sfoglia, unitamente ad una buona farsa di carne, oppure fatta senza carne, ma con tartufi affettati, e passati sul fuoco dentro una cazzarola con butirro, sale, e droghe, poi pestati, ed uniti ad una panata, uovi, erbe fine, e parmegiano.

*Tartufi in Surprise.*

*Antremè*. Abbiate una farsa fatta con i tartufi, come è quì avanti descritta nel fine dell' articolo dei *Tartufi alla Frugal*, formateci le surprise, indoratele, appannatele, e poscia fatele friggere di bel colore.

*Tartufi alla Savojarda.*

*Antremè*. Fate una farsa di tartufi, come è descritta nel fine dell' articolo dei *Tartufi alla Frugal*, ma con i bianchi d' uovi in fiocca, ed un poco di besciamella, o di capo di latte; versate la composizione nel piatto con un bor-

dino all' intorno, spolverizzate di parmegiano sopra, ed aspergete con butirro; indi fate cuocere ad un forno temperatissimo, e servite subito.

Questa composizione potrete farla cuocere dentro le cassettine di carta, o nei cupellotti, o dentro una cazzarola appannata, e formarvi un *Gattò.*

### *Ragù di Tartufi in più modi.*

*Antremè.* I tartufi, tanto intieri, che affettati, si passano dentro una cazzarola sul fuoco con olio, o butirro, o lardo rapato, sale, erbe fine, e droghe; indi si bagnano con un poco di vino, e si fa consumare, poscia si sbruffano con farina, e vi si mette del culì, o sugo, o brodo bianco, e si fà stringere la salsa, servendo il ragù con agro di limone, e crostini fritti all' intorno.

Se sarà il ragù marcato al butirro, ed al bianco, potrete servirlo legato con rossi d' uovi; se sarà marcato al rosso, vi stà bene ancora il parmegiano, e se vorrete mettervi pure dei rossi di uovi. Potrete ancora per variare, bagnare il ragù con metà latte, e metà culì buono.

Volendo i ragù di tartufi servirli in *zuppatta*, si servono ristretti di salsa, e con sotto le fettine di pane abbruscato.

I ragù di tartufi tagliati fini, potrete servirli ancora dentro le cassettine di pane.

### *Dei Funghi diversi.*

Siccome gli ovoli sono funghi molto stimati a mangiarsi, e sicuri, così ve ne descriverò diverse maniere per poterli apprestare, mentre da essi potrete regolarvi, per servire i prugno-

li, i spugnoli, i galletti, le caldarelle, e l' imperiali, che pure sono funghi stimati, e sicuri.

*Ovoli fritti in diverse maniere.*

*Antremè.* Pelate, lavate, e tagliate gli ovoli in pezzi, asciugateli, infarinatali, e fateli friggere di bel colore.

Potrete ancora dopo infarineti, indorarli, e friggerli.

Si possono pure friggerli intinti nella pastella.

Ancora si possono passare gli ovoli sul fuoco con butirro, sale, droghe, ed erbe fine, indorarli poscia, ed appannarli, e quindi farli friggere.

Gli ovoli saranno migliori, se prima di friggerli, li farete marinare per qualche ora con olio, erbe fine, sale, droghe, e sugo di limone.

*Ovoli in Atelette.*

*Antremè.* Vedete il Cap. *dei Piatti composti* nell' articolo delle *Atelette*, mentre con gli *Ovoli* passati con olio, o butirro, ed erbe fine, potrete apprestare le *Atelette* come i fegatini, le animelle ec.

*Ovoli in Chenef.*

*Antremè.* Passate gli ovuli sul fuoco dentro una cazzarola con butirro, erbe fine, sale, e droghe; indi pestateli nel mortajo, e formateci una farsa con una panata, parmegiano, uovi, butirro ec.; formate poscia dei mostacciolelletti, che indorati, ed appannati, farete friggere di bel colore.

*Ovoli ripieni in diversi modi.*

*Antremè.* Potrete riempire gli ovoli con una farsa, come gli *Ovoli in Chenef*, oppure con

qualunque altra farsa di carne; indi appannati, o senza appannare potrete farli cuocere esattamente come i *pomidoro ripieni*, e servirli come quelli.

*Ovoli alla Nizzarda.*

*Antremè*. Tagliate i gambi teneri degli ovoli, e trinciateli con erbe fine, ed un' odore di mentuccia, conditeli con sale, e droghe, e riempiteci gli ovoli, che bene aspersi di olio, o di butirro, li farete cuocere nel forno, oppure sulla gratella arrostiti, e li servirete con sugo di limone sopra; se volete, prima di cuocerli, potrete ancora appannarli.

Gli ovoli semplicemente conditi di olio, erbe fine, sale, e droghe, sono eccellenti cotti arrosto, e serviti con sugo di limone sopra.

*Ovoli in più maniere.*

*Antremè*. Dai *tartufi* ancora, potrete prender norma, di apprestare gli ovoli in ragù, ed in qualche altro modo.

## C A P. XVII.

### *Dei Vovi, e delle Frittate, e Frittatine.*

Comprende questo Cap. una moltitudine di piatti, li quali sono molto in uso, e necessari per la variazione della tavola; ho lasciati però tutti quei di stile antico, o dispendioso, mentre ho scelti solo quelli di gusto moderno, e più economici.

*Vovi alla Bergamasca.*

*Antremè*. Sbattete otto uovi con mezzo bicchiere di capo di latte, o di besciamella, sale, cannella pesta, e parmegiano; versate questa

composizione dentro una cazzarola bene imbutirrata, ed appannata, e fate cuocere a bagno maria; levate poscia il gattò dalla cazzarola, e servite con sopra un buon culì.

Con qualunque culì, salsa d' erba, o ragù, o purè, invece del capo di latte, o besciamella, potrete fare questo piatto d' uovi. Invece ancora di formare il gattò dentro la cazzarola, per variare un' altra volta, farete cuocere questa composizione dentro i cupellotti piccoli di rame.

*Uovi alla Cintia.*

*Antremè*. Abbiate una composizione cotta al bagno maria come i precedenti uovi alla *Bergamasca*, ed allorchè sarà raffreddata, tagliatela in mostacciolètti, li quali tramezzarete nel piatto con besciamella, parmegiano, e butirro, fategli prendere un bel colore ad un forno temperato, e servite subito.

*Uovi alla fiamminga.*

*Antremè*. Sbattette quattro bianchi d' uovi in fiocca, e riempiteci le piccole stampette da cupellotti imbutirrati; mescolate i rossi con butirro parmegiano, un poco di sale, e droghe, ponetene un poco nel centro della fiocca, ricoprite con l' istessa, e fateli cuocere al bagno maria, oppure ad un forno temperatissimo, e servite con sopra un poco di sugo chiaro, o culì di pomidoro, o altro.

*Uovi alla Polacca.*

*Antremè*. Unite sei uovi con mezza foglietta di latte, un' idea di sale, l' odore che vorrete, zucchero a sufficienza, ed un pezzetto di butirro. Ponete la detta composizione sul fuoco moderato, e con una cucchiaja di legno, andate

movendo, finchè sarà stretta e quagliata la composizione, osservando che resti ben tenera, spremeteci allora mezzo limone, e servite con crostini all' intorno.

*Vovi alla Trevilliè.*

*Antremè.* Ponete, una salsa, o un ragù d'erbe, o di tartufi, o di funghi, dentro il piatto, che dovete servire; rompeteci dieci, o dodici rossi d' uovi sopra, e copriteli con i banchi sbattuti in fiocca, e mescolati con butirro squagliato, parmegiano, sale, e droghe; fate cuocere ad un forno temperato, e quindi servite subito.

*Vovi alla Marquise.*

*Antremè.* Sbattete otto rossi d'uovi dentro una cazzarola con zucchero, un cucchiajo di farina, l' odore che volete, ed un poco di latte, o capo di latte, se vi pare; uniteci li bianchi sbattuti in fiocca, e ponete sopra un fuoco moderato, movendo di continuo con la cucchiaja di legno, finchè saranno cotti, tremolanti, e ben gonfi; poneteli allora nel piatto, glassateli con zucchero, e pala rovente, e servite subito.

*Vovi allo specchio in molte maniere.*

*Antremè.* Questi sono uovi cotti nel piatto, con sotto qualunque culì, o ragù, ovvero con butirro semplicemente, oppure con fettine di pane, e butirro, ed ancora con ricotta, formaggio, o provature ec. indi si fanno cuocere con fuoco sotto, e sopra, che i rossi restino ben teneri.

*Vovi spersi u qualunque salsa, culì, o ragù..*

*Antremè.* Abbiate dell' acqua, e sale che bolla assai forte, poneteci un filetto di aceto, e rompeteci due o trè uovi freschi per volta; allorchè

saranno cotti, ma che restino ben teneri, ritirateli con la cucchiaja sbucata, e poneteli nell'acqua fresca, fateli poscia ben scolare, rifilateli all'intorno con proprietà, e serviteli con sotto quel culì, purè, salsa o ragù, che vorrete.

Potrete ancora questi uovi dopo cotti, e freddi, ungerli con rosso d'uovo, e butirro; indi panarli, e fargli prendere colore con la pala; oppure invece del pan grattato, li potrete spolverizzare con parmegiano, fargli prendere colore come sopra, e servirli con la salsa, o ragù che vorrete.

Si fanno ancora dei uovi spersi nel latte condito con zucchero; ovvero nell'acqua, e serviti poscia con sotto una crema dolce calda, ed i uovi glassati con zucchero, e pala rovente.

Potrete ancora i uovi spersi ben freddi infarinarli dorarli, ed appannarli; indi friggerli, e servirli così naturalmente, o con sotto una salsa.

*Vovi mollè a diverse salse.*

*Antremè.* Allorchè bolle l'acqua poneteci i uovi interi con la scorza; dopo cinque minuti levateli, e poneteli nell' acqua fresca; indi pelateli con diligenza acciò non si rompino, e riscaldateli nell' acqua calda, poi scolateli sopra una salvietta, e serviteli sopra qualunque culì, salsa, o ragù, come i uovi spersi.

Ancora questi uovi, potrete friggerli appannati, come i uovi spersi, e servirli come quelli in tutti li modi istessi.

*Vovi duri in molte maniere.*

*Antremè.* I uovi duri, tanto interi, che in quarti, o tagliati per mezzo, potrete servirli so-

pra qualunque purè, salsi, o ragù di vostro piacere.

*Vovi ripieni a qualunque salsa.*

*Antremè*. Spaccate i uovi duri per lungo, e levate i rossi, che pestarete con una panata, qualche provatura, oppure ricotta, sale, droghe, parmegiano, butirro, ed un uovo crudo; riempite i mezzi uovi con questa farsa, e fateli cuocere sopra una tiella unta di butirro al forno, che siano però bene spolverizzati di parmegiano, ed aspersi di butirro; indi serviteli sopra qualunque ragù, o salsa, o purè.

Potrete ancora questi uovi ripieni, infarinarli, dorarli, ed appannarli, indi friggerli, e servirli con una salsa, o senza.

*Vovi alla Regina.*

*Antremè*. Spaccate sei uovi duri per lungo, e levate i rossi, che unirete a tre oncie di mandole peste, oppure ad un poco di ricotta, o di capo di latte, condite con zucchero, l'odore che vorrete, ed uno, o due uovi crudi; riempiteci i bianchi, e spolverizzate sopra con zucchero fino; aspergeteli di butirro, e fateli cuocere ad un forno temperatissimo; indi serviteli caldi così naturalmente, ovvero sopra una crema delicata.

I uovi ripieni nelle suddette maniere, sono molto buoni fritti con le pastella, oppure appannati, e serviti poscia con zucchero fino sopra.

*Vovi al Parmegiano.*

*Antremè*. Abbiate dei uovi *ripieni* come quelli *a qualunque salsa*; poneteli nel piatto con sotto un poco di besciamella, copriteli ancora di sopra con la medesima, e condite con molto bu-

tirro, e parmegiano; fategli prendere colore al forno, e serviteli subito.

*Vovi fritti, o frittellati a qualunque salsa, o ragù.*

*Antremè*. Fate cuocere i uovi frittellati, oppure fritti nel butirro, o strutto, con il metodo a tutti noto, cioè come quelli frittellati, ma con molto butirro, o strutto, che restino tondi, e di bel colore dorato, e serviteli poscia con sotto qualunque salsa, culì, o ragù di vostro piacere.

*Vovi in surprise.*

*Antremè*. Tagliate dei uovi duri in dadini; indi poneteli dentro un poco di culì di pomidoro, o di vitella, oppure dentro un poco di besciamella, uniteci un pezzo di butirro maneggiato con la farina, e condite con sale, e droghe; fate stringere la composizione al fuoco, e quando la levarete, uniteci un pugno di parmegiano, fatela poscia raffreddare, e formateci con essa le surprise, indoratele, appannatele, fatele friggere di bel colore, e servitele con petrosemolo fritto all'intorno.

*Vovi in trippa in più maniere.*

*Antremè*. Passate della cipolla trita dentro una cazzarola sul fuoco con un pezzo di butirro; indi sbruffateci un poco di farina, e bagnate con latte solo, o ancora con capo di latte se volete; condite con sale, e droghe, e fate stringere la salsa al suo punto; poneteci allora delle frittatine sottili, e tagliate in mostaccioletti, ovvero de' uovi duri tagliati per traverso, e fateli bene insaporire sulle ceneri tiepide, nel momento di dare in tavola uniteci un poco di parmegiano, e se volete nn pizzico di menta romana

trita, e servite subito con crostini di pane fritti all' intorno. Si possono ancora servire senza il parmeggiano, e senza menta, ed ancora vi si può mettere un filetto di mostarda, o di aceto, o di sugo di limone.

Tanto le frittatine in mostaccioletti, che i uovi duri in fette, potete servirli salseggiati con qualunque culì ristretto, o purè, o salsa, o ragù.

### *Uovi brogliè in molti modi.*

*Antremè*. Abbiate dei uovi sbattuti dentro una cazzarola, che unirete ad un qualche ragù cotto, e freddo, o salsa, o culì, o capo di latte, o butirro, e parmegiano ec.; osservate, che stiano bene di sale, e quindi fateli cuocere sopra un fuoco moderato, e movendo sempre con una cucchiaja di legno, e quando saranno arrivati, li servirete nel piatto guarniti di crostini fritti.

Questi uovi potrete ancora servirli dentro le cassettine di pane fritte.

Questi uovi ancora si fanno semplicemente con i uovi sbattuti, butirro, sale, e droghe.

### *Uovi alla Neve.*

*Antremè*. Alzate una fiocca ben soda con otto bianchi di uovi. Abbiate due fogliette di latte che bolla con zucchero, unitamente all' odore che volete, ed un granello di sale; poneteci dentro la fiocca con un cucchiajo in più porzioni, ed appena sbollentata, levatela, e fatela scolare sopra un setaccio; fate poi raffreddare il latte, che unirete ai rossi d'uovi, e che farete cuocere come una crema a fuoco lento; accommodate i bianchi cotti nel piatto, copriteli con la crema, e servite caldo, o freddo come volete.

Questo piatto lo potrete guarnire di spume, o di pane di Spagna, oppure seminarci sopra

dei pistacchi triti, o della folignata di colore.

*Vovi alla Duchessina.*

*Antremè.* Allorchè avrete cotti i bianchi d' uovi come quelli *alla neve* qui avanti descritti, e quando sarà freddo il latte, ne unirete una foglietta e mezza con otto rossi d' uovi; passate per setaccio, versetalo nel piatto, e fate cuocere a bagno maria sopra una cazzarola bollente piena d' acqua; indi polite bene il piatto, fategli un bordo con i bianchi cotti, li quali potrete glassare con zucchero, e pala rovente; oppure seminarli con pistacchi, o spume trite, o con folignata di colore, e servire freddo. La crema fredda che stà nel piatto, volendo si può glassare di zucchero con pala rovente.

*Vovi alla Marenga.*

*Antremè.* Abbiate una *crema* fredda nel piatto, oppure un *bagno maria* come quello dei *Vovi alla Duchessina*; coprite per tutto con una fiocca mescolata con zucchero fino; fate cuocere ad un forno temperatissimo, e servite subito.

*Vovi alla Guzman.*

*Antremè.* Abbiate delle piccole cassettine di pane, o di carta fritte, le quali guarnirete al di dentro con butirro, erbe fine prima passate sul fuoco con butirro entro una cazzarola per un momento, ed alici trite, se volete; rompete un uovo per cassettina, condite con poco sale, e droghe, fate cuocere ad un forno temperato, che i rossi restino assai molli, e servite con sopra un idea di culì.

Queste cassettine, si possono ancora guarnire con qualunque farsa cotta, assai delicata.

*Vovi alla Giardiniera.*

*Antremè.* Abbiate dei tartufi cotti, filetti di

alici, o di prosciutto, e di pollo cotto, stellette di carote gialle cotte, filetti di pistacchi, code di gamberi imbianchiti, qualche cappero, petrosemolo, e cerfoglio trito. Ponete tutti i sudetti ingredienti sopra una tiella con bordo, e bene untata con molto butirro; versateci sopra sei uovi sbattuti con mezzo bicchiere di latte, sale, e droghe; fate cuocere con fuoco temperato sotto, e sopra, ed allorchè sarà ben ferma la composizione, tagliatela in mostaccioletti, e serviteli con sotto una salsa, o ragù di vostro genio, e con la parte più bella al di sopra.

*Vovi alla Saxe-Gotha.*

*Antremè.* Pelate, e pestate tre oncie di mandole dolci, con l' odore che vi piace, e stemperatele dentro una foglietta di latte caldo con zucchero a sufficienza, ed una piccola idea di sale; fate stare così in fusione per due ore, e poscia passate per salvietta con espressione; allorchè il latte sarà freddo, uniteci sei rossi d' uovi con i bianchi sbattuti in fiocca; versate dentro il piatto con un bordino all' intorno, fate cuocere ad un forno temperato, e servite subito glassato con zucchero, e pala rovente.

*Vovi alla Sckewoloff.*

*Antremè.* Fate bollire per mezzo quarto d' ora un bicchiere di vino buono con zucchero, l' odore che volete, ed un grano di sale; indi fatelo raffreddare, ed uniteci otto rossi d' uovi con tre bianchi, e sei cucchiari d' acqua; passate per setaccio, versate la composizione dentro una tortiera unta di butirro, e fatela cuocere con fuoco sotto, e sopra, ed allorchè sarà fredda, e ben ferma, friggetela intinta nella pastella avendola prima tagliata a vostro genio, e servitela con zucchero sopra.

*Vovi alla meraviglia.*

*Antremè.* Coprite il di dentro delle piccole stampette da cupellotti con pasta sfoglia, e riempitele di pane tagliato in dadini; copritele con la medesima pasta, e fatele cuocere al forno; indi votatele, ed invece del pane, metteteci un rosso d' uovo fresco intero, che condirete con butirro, ed un' idea di sale; oppure invece del butirro, un poco di culi, o di capo di latte; copriteli con il loro coperchio, che affermarete con il caramello; fateli ben scaldare ad un forno temperato, acciocchè i rossi dei uovi si cuocino senza indurire, e poscia si servono subito ben glassati di zucchero.

*Vovi al Ballotage.*

*Antremè.* Sbattete otto rossi d' uovi con due bianchi, un poco di latte, zucchero a proporzione, e l' odore di vostro genio; ponete questa composizione dentro i cupellotti imbutirrati, e fatela cuocere a bagno maria, ed allorchè saranno cotti, e freddi, levate i rossi dalle stampette, e poneteli sopra una tiella unta di butirro; coprite ciascun rosso con bianchi d' uovi sbattuti in fiocca, e mescolati con zucchero, e pistacchi triti, fategli prendere un piccolo colore al forno, e servite subito.

*Vovi alla Triestina.*

*Antremè.* Abbiate un bicchiere di capo di latte denso, o di besciamella fredda dentro una cazzarola; uniteci un pugno di farina, otto uovi, un pezzo di butirro, sale, e droghe; fate stringere la composizione come una crema assai densa, poi levatela dal fuoco, e fatela quasi raffreddare: allora uniteci del prosciutto, e provature trite, un poco di parmegiano, ed un poco di cannella in polvere; stendete questa compo-

sizione sulla tavola della pasticcieria infarinata; indi formatene dei mostaccioletti; indorateli, appannateli, e fateli friggere.

*Vovi alla Governante.*

*Antremè*. Unite un poco di latte, o di culì con sei rossi d'uovi, butirro squagliato, i bianchi dei uovi sbattuti in fiocca, sale, e droghe; riempite con questa composizione dei cupellotti, oppure delle cassettine di pane fritto; fate cuocere ad un forno temperato, e servite subito con sopra un poco di culì.

*Vovi all' Agresto.*

*Antremè*. Imbianchite i vaghi d' agresto, spaccateli, levategli i pipini, e poneteli dentro i uovi sbattuti nella cazzarola; uniteci un pezzo di butirro, sale, e droghe; indi ponete sul fuoco, e movete con una cucchiaja di legno, ed allorchè saranno cotti al suo punto, serviteli con crostini fritti all' intorno.

*Vovi all' Ottaviana.*

*Antremè*. Prendete della fiocca con un cucchiajo, fategli un buco in mezzo, e riempite con rossi d' uovi sbattuti; ricopriteli con l' istessa fiocca, e fateli friggere in molto strutto, che restino ben gonfi, e di bel colore; indi serviteli così naturalmente, o con sotto una salsa.

*Vovi alla Maitre d' Hotel.*

*Antremè*. Mescolate dei rossi d' uovi con la fiocca, butirro, sale, e droghe; ponete la cazzarola sopra un fuoco moderato, e movete sempre con la cucchiaja; allorchè saranno cotti ed arrivati al suo punto servite subito. Dentro questa composizione vi si può mettere dei tartufi, punte di sparagi, piselli ec., il tutto però già prima cotto in sostanza, o passati, con

erbe fine , e butirro. Allorchè si levano i detti uovi dal fuoco , si possono servire ancora con sugo di limone.

*Vovi alla delicatezza.*

*Antremè*. Fate bollire una foglietta di latte con zucchero , e l' odore che volete ; indi fatelo raffreddare e stemperateci tre oncie di pistacchi macinati , sei rossi d' uovi , e quattro bianchi ; fate cuocere dentro un piatto , o nelle chicchere , o nei cupellotti a bagno maria , poi glassate sopra con zucchero , e pala rovente , e servite subito . Invece dei pistacchi , per variare si fanno alcune volte con mandole , o con nocchie , o con pignoli , e si possono ancora colorire con un verde di bieta , o di spinaci , o con un rosso di conserva d' amarante.

*Vovi alla Gran Mogol.*

*Antremè* . Abbiate una crema delicata con quell' odore che vorrete . Ved . nel Cap . *delle Creme* : indi poneteci dei bianchi d' uovi duri tagliati in filetti sottili , e versate nel piatto . Pestate i rossi dei uovi duri con zucchero , l' odore che volete , ed uno , o due uovi interi ; ponete questa composizione nella siringa , e fatela passare come tanti maccaroni sopra i bianchi dei uovi ; coprite tutto con fiocca mescolata con zucchero fino , fate prendere un bel colore al forno , e servite subito . Potrete ancora invece di coprite tutto con la fiocca , formarci solamente con la medesima un bordo all' intorno , e dopo cotto , spolverizzere i maccaroni dei uovi con pan di spagna , e cannella pesta.

*Vovi alla Sanpareille.*

*Antremè* . Sbattete dieci uovi in una cazza-

rola con l' odore , che volete , zucchero , un bicchiere di capo di latte , ed un pezzetto di butirro , fate stringere la composizione sul fuoco come uovi bruglié , movendo con una cucchiaja di legno , e servite con una guarnizione all' intorno di pan di spagna. Dentro questa composizione vi si può mettere pistacchi filettati , candito trito , fiori di arancio a secco , ed altre simili cose.

*Vovi alla Vezzosa.*

*Antremè*. Ungete i cupellotti con butirro , e nel fondo formateci un fiore con tartufi , prosciutto , o alici , fusti di petrosemolo , pistacchi , petto di pollo , erbe intagliate , o altro già cotto , e rompete un uovo intero per stampetta ; fate cuocere a bagno maria , e servite con sotto una salsa , o ragù di piselli , o altro di vostro genio.

*Vovi alla saporita.*

*Antremè*. Passate della cipolla trita dentro una cazzarola sul fuoco con un pezzo di butirro ; indi stemperateci tre o quattro alici , e ponete questa salsa nel piatto , che dovete servire ; rompeteci sopra quella quantità d'uovi , che vorrete , e condite con sale , e pepe pesto ; fate cuocere con fuoco sotto , e sopra , e servite subito.

*Vovi alla Lodigiana.*

*Antremè* . Abbiate delle frittatine sottili tagliate , oppure dei uovi duri affettati assai fini , mescolateli dentro una besciamella , o dentro un culì ristretto , o salsa d' erba , tramezzate nel piatto con parmegiano , e butirro ; fate prendere colore al forno , e servite al momento.

*Vovi alla Momorencì.*

*Antremè*. Fate inzuppare della mollica di pane nel latte, e passatela per setaccio; uniteci del culì buono, o un ragù, o salsa d' erba, parmegiano grattato, e uovi a proporzione; fate cuocere questa composizione a bagno maria, o nel forno, dentro i cupellotti, o dentro una cazzarola; indi ponete nel piatto, e servite con sopra un buon culì, ovvero un sugo chiaro.

*Vovi spongati alla Lionese.*

*Antremè*. Sbattete per un' ora tre oncie di butirro squagliato con otto rossi d' uovi, zucchero, e l' odore, che vorrete; aggiungeteci poscia i bianchi in fiocca, e versate questa composizione nel piatto, o nelle chicchere, fate cuocere al forno temperato, e servite glassato di zucchero, con pala rovente.

*Vovi filati in tutti modi.*

*Antremè*. Sbattete dei uovi con sale, e droghe. Abbiate del brodo, o acqua, o latte, che bolla, e fateci dentro cadere i uovi, che passino per i buchi di un passabrodo, e quando saranno cotti, levateli con la cucchiaja, fateli ben scolare; e quindi serviteli salseggiati dentro qualunque culì, salsa, o ragù di vostro piacere.

*Frittata souflè.*

*Antremè*. Sbattete sei rossi di uovi, e conditili con sale, droghe, e parmegiano se volete, oppure con erbe fine ben trite; uniteci li bianchi sbattuti in fiocca, e fate cuocere la frittata con molto butirro ad un fuoco leggiero, movendo sempre la padella, e servitela subito così naturalmente, o con qualche salsa, o ragù sotto.

*Frittate ripiene, o senza riempire in più maniere.*

*Antremè.* Allorchè avete mezza cotta una frittata nella padella, potrete riempirla di un culì di pomidoro, o di un ragù, o salsa d' erba, ma che l' una, o l' altra cosa sia molto ristretta, ovvero di dadini di provatura ec.; indi avvolgetela ad uso di grosso raviolo, finite di cuocere, e servitela subito naturale, o con sotto una qualche salsa.

Le fcittate dolci fatte con uovi, latte, o capo di latte, o ricotta, zucchero, ed un' odore a piacere, si servono senza alcuna salsa, ma bensì glassate con zucchero, e pala rovente.

Le frittate ancora ripiene di una qualche crema, o di una marmellata, o di ricotta, o capo di latte, che l' uno, o l' altro sia condito con zucchero, un' odore, e qualche uovo, pure si servono glassate di zucchero come sopra si è detto.

Le frittate che non si fanno con zucchero, si possono variare con mettervi dentro qualunque cosa a vostro piacere, come v. g. tartufi, prosciutto, erbe fine, broccoli, cavoli fiori, punte di sparagi, carciofi, o altro, che senza far molta spiegazione, sono cose cognite a chiunque; e molto facili ad eseguirsi.

*Frittata variata alla Tedesca.*

*Antremè.* Sbattete sei uovi; ed uniteci una panata, zucchero a proporzione, l' odore che si vuole, un' idea di sale, capo di latte, e pignoli, e passarina se vi piace; fate poi la frittata, e servitela glassata di zucchero. I bianchi dei uovi, potrete sbatterli in fiocca per variare a vostro genio.

Questa frittata, la potrete fare ancora con

i uovi, ricotta, o capo di latte, zucchero, ed un' idea di sale; come ancora con mandole macinate, ed unite alla composizione, e con pistacchi, o candito in filetti, o con zibibbo senza pipini.

*Frittata di magro.*

*Antremè.* Potrete nei giorni di magro, far le frittate con i soli bianchi di uovi, e variarle come le altre di sopra descritte.

*Frittatine al forno in molti modi.*

*Antremè.* Fate delle frittatine sottili, le quali riempite con qualunque farsa cotta, o ragù ristretto, o salsa d' erba, o culì di pomidoro, o di ricotta condita con uovi, sale, e parmegiano, o di besciamella, o di di fettine di provatura, o di prosciutto ec., involtatele bene, e ponetele nel piatto, tramezzandole con parmegiano, e butirro, e se volete capo di latte, o besciamella; fategli prendere un bel colore ad un forno temperato, e servite subito.

*Frittatine a diverse salse, o ragù.*

*Antremè.* Abbiate delle frittatine tagliate in mostaccioletti, le quali metterete dentro qualunque ragù d' erbe, o coli, o salsa di vostro genio, che sia ben legata; fatele insaporire per un quarto d' ora sulle ceneri calde, e servitele subito con crostini fritti all' intorno. Le frittatine salseggiate in questo modo, le potrete accomodare nel piatto; indi condirle con parmegiano, e butirro, e fargli prendere colore al forno; ma se fossero poi salseggiate con culì, ragù, o salse piccanti, allora non vanno mai servite al parmegiano.

*Frittatine ripiene in più maniere.*

*Antremè.* Le frittatine ripiene, le farete esat-

tamente, e le servirete, come le *frittate ripiene* di sopra descritte.

*Frittatine in surprise.*

*Antremè.* Allorchè avrete riempite le frittatine, come quelle al *forno*, o come le *frittatine ripiene* quì indietro descritte, avvolgetele bene, tagliatele in quadretti, o in altra forma, infarinatele, doratele con uovi sbattùti, ed appannatele; indi fatele friggere di bel colore, e servitele ben calde.

*Frittatine in bignè.*

*Antremè.* Riempite le frittatine di una crema, o di una marmellata, o di ricotta, o capo di latte condito con zucchero, uovi, e un odore; involtatele, tagliatele in mostaccioletti, e friggetele appannate, ovvero infarinate, e dorate, o meglio intinte nella pastella, o poscia servitele con zucchero fino sopra.

## CAP. XVIII.

### *Della Pasticcieria di ogni genere.*

Volendo mantenere la brevità, non starò a replicare le istesse cose tante volte, mentre solo vi descriverò tutte le qualità di paste, che sono in uso per la Cucina, per formare pasticci, pasticcietti, torte, gattò ec.; e siccome alcune paste, come v. g. di *pane di Spagna*, di *Savoja*, di *mandole*, di *marzapane* ec. servono per molti lavori di Credenza ancora, così le troverete descritte in quel Trattato alla fine di quest' operetta nel Cap. della *Biscottineria*; onde vi serva il tutto di regola.

## *Pasta Frolla in ogni maniera.*

Impastate una libra di farina con mezza libra di zucchero, sett' oncie di butirro: oppure di strutto; ovvero metà strutto, e metà butirro, e due, o tre rossi d' uovi, e formatene una pasta maneggievole, per tutto ciò che potrà bisognarvi. Nei giorni di magro invece del butirro, o strutto, vi servirete dell' olio, ed invece dei rossi d' uovi, addoprarete i soli bianchi. Volendo mettere nella pasta frolla meno rossi d' uovi, potrete supplire con un poco di vino.

La pasta frolla di farina di gran turco, si fà con ott' oncie di farina di formento, e quattr' oncie di farina sottile di gran turco, zucchero, e butirro, nell' istessa dose di quella detta di sopra.

Dentro la pasta frolla per variare, vi potrete ancora unire un poco di mandole macinate, oppure tritate molto sottilmente.

Nella pasta frolla, gli odòri, che più le convengono, sono il limone, il cedrato, l' arancio di portogallo, e simili.

Si può ancora fare una pasta detta *mezza frolla* con una libra di farina, quattr' oncie di zucchero, quattro, o cinque oncie di butirro, un poco di vino, e qualche rosso d'uovo.

Nella pasta frolla ancora, vi si possono mescolare dei pistacchi, o nocchie trite assai fine, in circa la quarta parte del quantitativo della pasta.

Con la pasta frolla si fanno pasticci di maccaroni, di polenta, di gnocchi, di tortellini ec., pasticcietti, detti tartellette, torte, ciambellette, biscottini, ed altri lavori ancora ripieni di marmellata, o di crema, o di gelatine di frutti, e tutti si possono servire, tanto glassati di

zucchero, che senza glassare. Ved. *le Glasse di Zucchero*, nel *Trattato della Credenza*, in fine di quest'operetta. Si osservi ancora di non maneggiar molto la pasta frolla, acciò non si abbruci sotto le mani.

*Pasta Sfoglia d'ogni sorte.*

*Pasta Sfoglia al butirro*. Formate una pasta maneggievole con una libra di farina, un poco di sale, un' oncia di butirro, o strutto, un uovo, ed acqua fresca, maneggiatela bene, e poi fatela riposare per un' ora all' incirca involta dentro una salvietta. Prendete poi tanto butirro magro, fresco, e bene asciugato, per quanto peserà la pasta, e ponetelo sulla detta pasta già tirata grossamente; ricopritelo bene, che resti dentro la pasta, e con lo stenderello tiratela di una grossezza di due, o tre piastre; ripiegate poscia la pasta in più riprese, e tornate a tirarla dell' istessa grossezza, e ciò lo replicarete per quattro volte; indi servitevene per torte, pasticci, pasticcietti, tartellette, e tanti altri lavori di Cucina, tagliandola con le stampe, o coltello tiepido. La pasta sfoglia allorchè si serve per *antremè*, si può servire spolverizzata di zucchero fino sopra, oppure dopo spolverizzata di zucchero, si fa glassare ad un forno leggiero, ed ancora si può coprire di qualunque glassa reale, o stancheggiata.

*Pasta sfoglia al grasso, o al midollo di manzo.* Con il grasso, o midollo sodo di manzo tritato, ben nettato, e pestato, potrete fare la pasta sfoglia, con il medesimo modo di quella al butirro qui sopra descritta.

*Pasta mezza sfoglia d' ogni maniera*. Con la metà, o con due terzi di butirro, o di grasso, o di midollo per quanto sarà il volume della pasta,

potrete fare la mezza sfoglia, secondo il metodo istesso della *pasta sfoglia al butirro*.

Le piccole paste sfoglie servite per *antremè*, le potrete tagliare di quella forma che vorrete, e servirle ripiene di crema, o di gelatina, o di marmellata; oppure senza riempire, glassate, o non glassate di zucchero, secondo le variazioni, che vorrete fare. Per il ripieno, tanto lo potrete mettere prima di cuocerle, che dopo; alla riserva delle gelatine di frutti, o dei sorbetti gelati, che vanno messi dentro i grandi, o piccoli *vol-o-vant* di pasta sfoglia già cotti, votati, e ben freddi.

### *Pasta a vento d'ogni qualità.*

Fate una pasta tenera, ma maneggievole con una libra di farina, un oncia di butirro, o strutto, un poco di sale, due uovi, ed acqua fresca; tiratene poi una sfoglia assai sottile, la quale ungerete bene con strutto freddo, ma liquefatto; ripiegate la pasta a più riprese, e tornate di bel nuovo a tirarla ben fina con lo stendarello, riungetala con lo strutto, e poi un altra volta ripiegatela, e tornate a tirarla come di sopra si è detto, e questa operazione la replicarete per sette, o otto volte, e poi ve ne servirete come la pasta sfoglia per far torte, ed altri lavori.

Nei giorni di magro, la farete con olio, invece dello strutto.

### *Pasta alla Spagnuola.*

Questa è l' istessa *pasta a vento* qui avanti descritta, che vi avvolge ben stretta come un rotolo grosso quanto il polso della mano; indi si taglia in fette sottili con il coltello caldo, e serve per fare i *pasticcietti* detti *alla Spagnuola*.

*Pasta brisè di tutte sorte.*

Impastate una libra di farina con tre uovi, e tre oncie di butirro, un poco di sale, ed acqua fresca quanto basti per formare una pasta maneggievole; ma per addrizzare li bordi, li pasticci ec., la farete più dura, che per gli altri lavori.

La pasta brisè, che serve per paste fritte, si può fare ancora con meno uovi, ed un poco di vino; così ancora in vece del butirro, potrete adoperare lo strutto, e ne' giorni di magro l'olio.

*Pasta all'Inglese.*

Formate una pasta ottima per tartellette, ed altri lavori con una libra di farina, cinque oncie di zucchero, quattr' oncie di butirro, tre rossi di uovi, un poco di capo di latte, e l'odore che vorrete; osservate, che sia giustamente maneggievole, e servitevene per tutto ciò, che potrà occorrervi. Invece del capo di latte, potrete servirvi ancora di un poco di vino o latte.

*Pasta alla bonnetton.*

Impastate una libra di farina con mezza libra di zucchero, tre uovi, quattr' oncie di butirro, l'odore che vorrete, ed acqua a sufficienza, e formatene una pasta maneggievole ma consistente, mentre è ottima per fare delle croccantine mangiabili: se in vece dell'acqua, vi metterete il vino, verrà migliore.

*Pasta alla Velser.*

Fate una pasta maneggievole con una libra di farina, mezza libra di butirro, due uovi, un' idea di sale, acqua, e vino.

*Pasta croccante.*

Farete una pasta maneggievole, ma dura con

una libra di farina, nove oncie di zucchero, il sugo di due limoni, e bianchi di uovi quanto bastino.

*Pastigliaggio per abbellimento delle croccanti, e per trionfetti di credenza.*

Zucchero in pane, o fioretto asciutto una libra, ed una libra, e mezza, o due ancora di polvere fina d' amido, gomma dragante ammollata nell' acqua, e passata per setaccio, quanto basta per fare una pasta maneggievole nel mortajo, che dopo formati con essa i lavori con le stampe, si fanno asciugare in stufa.

Questa pasta potrete colorirla come volete. Ved. *i colori diversi nel principio del Trattato della Credenza*, alla fine di quest' Operetta. Potrete ancora far la pasta più buona, con tanta polvere d' amido, e tanto zucchero. Si osservi ancora di far la pasta più presto dura, ma che sia ben maneggiata, e nel tempo che si fanno i lavori con essa, si deve tener coperta con un panno umido acciò si conservi maneggievole.

*Paste diverse.*

Tutte le paste di *pan di Spagna*, *di Savoja*, *di mandole*, ed altre, per i gattò, e molti altri lavori, le troverete descritte al Cap. *della Biscottineria nel Trattato della Credenza* in fine di quest' Operetta.

*Maniera per addrizzare le casse dei Pasticci, e farli cuocere.*

Stendete della *pasta brisè*, ed adattatela alla forma del piatto che dovete servire, indi rialzatela con le dita di quell' altezza che vorrete, e riempite il pasticcio di quella pollaria, cacciaggione, o altro di vostro genio; copritelo con l' istessa pasta in forma di cuppola, e la-

sciategli nel mezzo un foro, detto il caminetto; riportateci all' intorno una fascia di detta pasta, dell' altezza del pasticcio, attaccandola con uovo sbattuto; decoratelo con foglie, fiori; arabeschi, mascheroni ec.; indi copritelo con una carta bagnata, e fatelo mezzo cuocere nel forno temperato; poi levategli la carta, indoratelo, e fatelo finire di ben cuocere, che resti di bel colore dorato chiaro. Si osservi di far bene la cassa dei pistacchi, e tutta di una grossezza eguale all' intorno, altrimenti nel cuocere, si storceranno, e faranno un brutto effetto.

*Pasticci caldi d' ogni sorte di carne grossa, o di polleria, e di selvaggiume.*

*Antrè.* Allorchè avrete addrizzata la cassa del pastaccio di pasta brisè, come qui avanti si è detto, poneteci nel fondo, ed all' intorno una buona farsa di vostro genio; indi metteteci la carne di macello, o di grosso selvatico, già lardata, e mezza cotta in bresa ristretta, o alla genovese; aggiungeteci se volete qualche tartufo intero, o in fette, animelle, o altro a vostro genio, ed il fondo ristretto della loro cottura passata per setaccio, e che non sia salata; indi ricoprite tutta la carne con farsa, ed il coperchio della medesima pasta brisè, formategli nella sommità il caminetto, decoratelo a vostro genio, e fatelo cuocere di bel colore. Quando sarà cotto scopritelo, digrassatelo, e metteteci un buon culì, o ragù a vostro genio; ricopritelo con il suo coperchio, e servitelo. La pollaria, ed i grossi uccelli dopo appropriati, li potrete mettere nel pastaccio, tanto interi, che in pezzi, passati prima in sostanza, e mezzi cotti. I piccoli uccelli pure si passano in so-

stanza, e mezzi cotti, si accomodano interi nel pasticcio. Tanto la polleria, che gli uccelli, potrete ancora apprestarli in pasticcio, tanto naturali, che ripieni di qualche farsa, o ragù. Vedi Cap. *della Polleria*, *e degli Uccelli*. La grossa carne ancora v. g. come cosciotti di agnello, di castrato, la noce, il petto di mongana, ed altra, si può apprestare in pasticcio, tanto lardata solamente, che piccata, ripiena, e senza riempire ancora. Ved. ai loro Cap. le maniere di apprestarla, tanto quella di manzo, che di mongana, di majale, della grossa caccia ec. Per carne, ovvero uccelli, pollaria ec. passata in sostanza, s' intende di passarla sul fuoco dentro una cazzarola con butirro, o lardo rapato, prosciutto, erbe fine, e droghe.

*Pasticcio caldo alla Cibulette.*

*Antrè*. Riempite una cassa di pasticcio con una *Farsa di Gudivò*, o altra di vostro genio, che sia ben nutrita di condimento, e se volete, potrete unirvi dei tartufi, e dei prugnoli passati in sostanza, animelle, fegatini di polleria ec.; coprite, e decorate il pasticcio, come i precedenti, fatelo cuocere al forno, e servitelo nell' istessa maniera.

*Pasticci caldi di Pesce di ogni sorte.*

*Antrè*. Passate dell' erbe fine sul fuoco dentro una cazzarola con un pezzo di butirro, prugnoli, e tartufi; indi bagnate con poco vino, e fatelo consumare; uniteci poi un poco di culì, o sugo, e fate stringere la salsa; poneteci allora il pesce, e conditelo con sale, e droghe; fatelo cuocere un momento, e quindi accomodatelo dentro il pasticcio con la farsa, ed il suo condimento, come ho detto di sopra, finitelo, cuo-

cotelo; e servitelo come trovarete accennato negli altri Pasticci caldi di carne, qui avanti descritti.

Nei giorni di magro, vi servirete di una farsa di pesce, ed invece del butirro, prosciutto ec., potrete adoperare l'olio, e le alici.

*Pasticci caldi Vol-o-vant di qualunque genere.*

*Antrè*. Abbiate una cassa di pasticcio avanzata, oppure fatta espressamente, e cotta ripiena di carne da sugo; indi votatela, e nel momento di servirla, riempitela di qualunque ragù di carne, o di polleria, o di uccelli, o di chenef, di animelle, o di pesce ec.; oppure di gnocchi, o di ravioli, maccaroni, cappelletti ec. cotti, e conditi, come trovarete descritto nei loro articoli.

*Pasticci rifreddi di grasso, e di magro in tutti modi.*

*Antremè Rifreddo*. Con le regole descrittevi nei *pasticci caldi*, potrete servire qualunque *pasticcio rifreddo*, alla riserva però, che non vi si mette il culì, o ragù nell'atto di servirlo, ma bensì volendo, vi si mette dell'*aspic* gelata, e sminuzzata, oppure si pone dell'*aspic* tiepida nel pasticcio già ben raffreddato, e dopo che sarà la detta *aspic* ben rappresa, e gelata, si serve. Potrete ancora nell'atto che si cuoce il pasticcio, tanto servendolo caldo, che freddo, nutrirlo di culì, e di un poco di vino generoso, il quale andarete mettendo per il caminetto. I *Pasticci rifreddi*, vanno serviti nel piatto con sotto una salvietta, e con un bel fiocco di carta sul caminetto. Servendo qualche pasticcio con degli uccelli rari, si mette la testa di essi con le

penne visibili dentro il caminetto , guarnito di carte colorite, ed intagliate.

I *pasticci rifreddi*, si possono ancora servire così naturalmente senza l' *aspic*.

*Torte in generale di qualunque sorte, servite per Antrè.*

*Antrè*. Coprite una tiella con della pasta sfoglia, secondo il piatto che dovete fare, indi poneteci sopra della farsa a vostro genio dell' altezza di mezzo dito, e metteteci quella carne che volete, o pollo cotto in qualunque modo, tanto ripieno, che senza riempire, sano, o in pezzi, o qualunque uccello, o ragù cotto, e freddo con tutto il condimento, Ved. il tutto nei loro articoli particolari; indi coprite con farsa, ed un' altra sfoglia della sudetta pasta; decorate la torta, indoratela, fatela cuocere di bel colore, e nel momento di servirla, scopritela, digrassatela, poneteci un buon culì, e servite subito.

Con la pasta sfoglia si fanno delle torte di polenta, di gnocchi, di ravioli, cappelletti, maccaroni ec., conditi, e freddi, come nel Cap. dei Piatti composti.

Con la regola detta di sopra, si fanno le torte di cervelli, di animelle, di tartufi ec.

Invece della *pasta sfoglia* in caso di bisogno, potrete servirvi della *pasta bri.é*, o *a vento* d' ogni sorte, e nei giorni di magro, per le *torte di pesce* adoperate l' olio, e la farsa di magro.

*Torte Vol-o-vant d' ogni specie servite per antrè.*

*Antrè*. Coprite una tiella di pasta sfoglia alta un dito, decoratela a vostro genio, e fategli un' intacco nel mezzo di figura rotonda, ma che

resti un bordo intorno, secondo che vorrete grande l' apertura; indorate il vol-o-vant, e fatelo cuocere al forno; indi votatelo, e servitelo con dentro qualunque ragù di carne, o di animelle, o di pesce; uovi; maccaroni, gnocchi, cappelletti ec. ben conditi, e servite subito con il coperchio, o senza.

Si fanno ancora dei Vol-o-vant di *pasta brisè*, *o di pasta à vento* nei giorni di magro, ma quelli vanno fatti in altro modo; cioè dopo coperta la tiella con una sfoglia della pasta che vorrete, vi si riporta all'intorno un bel bordo decorato, si fa cuocere il Vol-o-vant, e si serve ripieno come sopra si è detto.

Se volete ricoprirlo, conviene di cuocere il coperchio a parte, e fatto della medesima pasta con la quale avete fatto il vol-o-vant.

*Pasticcietti all' Alemana.*

*Orduvre.* Abbiate una pasta sfoglia tirata alla grossezza di uno scudo; tagliatela in ventiquattro piccoli tondi, o in mostaccioletti ec.; indi ponete un poco di farsa, o un salpiccone freddo sopra dodici tondi; ricopriteli con gli altri dodici, e saldateli bene, fateli poi cuocere al forno di bel colore, e serviteli subito ben caldi.

*Pasticcietti alla Marmontel.*

*Orduvre.* Ponete della pasta sfoglia dentro le stampette di rame, e riempitele di qualunque farsa, ovvero di un' ascì, o di un salpiccone cotto, e freddo; copriteli con il coperchio dell' istessa pasta, fateli cuocere nel forno, e serviteli subito.

*Pasticcietti alla Spagnuola.*

*Orduvre.* Questi pasticcietti si fanno come quelli alla *Marmontel*, alla riserva però, che in-

vece di farli di pasta, sfoglia ; si fanno con la *pasta alla Spagnuola* , descritta in questo Capitolo.

*Pasticcietti Vol-o-vant.*

*Orduvre.* Tagliate in tanti tondi , o in mostaccioletti , o in altre forme la pasta sfoglia , e fategli sopra un' incisione piccola , e rotonda con un taglia paste ; fateli cuocere al forno , dopo votateli , e serviteli subito ripieni di qualunque asci , o salpiccone caldo , e ben ristretto.

*Pasticcietti d' ogni maniera.*

*Orduvre.* Invece della *pasta sfoglia* , si possono fare i *pasticcietti* con la *pasta mezza sfoglia* , o *brisè* , o *a vento* ec. , e finirli , e servirli come gli altri di sopra descritti . Ma i pasticcietti *vol-o-vant* di pasta brisè , o a vento , si fanno con tagliare i tondi di pasta , e poi fargli un bordino all' intorno , indi cuocerli , e dopo servirli ripieni con un salpiccone cotto.

*Torte dette Crostate di tutte sorte , ed in più modi , e servite per Antremè..*

*Antremè* . Le torte si fanno tanto di *pasta frolla* , che *sfoglia* , di *pasta di mandole* , cioè *di pasta detta di marzapone* o *a vento* , o di altre ancora ; ma le migliori sono queste accennatevi ; la maniera poi di fare le torte , è la seguente . Coprite una tiella piana con una sfoglia di quella pasta che vorrete , e che qui vi ho accennate , e metteteci quel ripieno che sarà di vostro genio , cioè una marmellata , oppure una crema ec. copritela con un' altra sfoglia della medesima pasta , e riportategli un bordo all' intorno , decoratela a vostro piacere , e fatela cuocere al forno ; indi servitela con zucchero fino sopra , e se

fosse di pasta sfoglia, o di pasta di mandole, potrete coprirla ancora con una glassa.

Invece di coprire il ripieno con una sfoglia intera di pasta; lo potrete coprire con delle striscie fine di pasta, e messe ad uso di una gratella, o in altro modo consimile; ed ancora a guisa di fiori, di fogliami ec.; dell' istessa pasta.

Le *Torte all' Inglese* di mele, o di pere, o di albicocche, o persiche, si fanno di sola pasta sfoglia con il frutto pelato, e tagliato crudo in fettine sottilissime, e condito con zucchero, l' odore, che si vuole, e pezzetti di butirro; volendo si possono ancora leggiermente sbruffare con vino buono, o con rosolio, e dopo cotta la torta, la servirete glassata, o spolverizzata di zucchero.

I ripieni per *Torte* oltre le marmellate, e le creme, si possono fare con ricotta, uovi, zucchero, e l' odore, che si vuole; oppure invece della ricotta servirsi del capo di latte. Si fanno ancora *le torte* ripiene di mandole, o di pistacchi macinati, e conditi con zucchero, odore, e uovi, e se volete qualche volta per variare potete unire alla mandole qualche crema, o capo di latte, o alcuna marmellata. Queste torte ripiene di queste composizioni, le potrete ancora cuocere con il ripieno scoperto, e formarci un semplice bordino di pasta all' intorno del fondo.

Il ripieno per le torte di *fravole*, si fa con una marmellata di fravole, nella quale vi unirete delle fravole intere, lavate con vino, e condite di zucchero.

Il ripieno per far le torte *di Spinaci, o di Bieta*, o di altr' erbe simili, lo farete con l' erba imbianchita, ben trita, e passata con butirro, ed un' idea di sale sul fuoco dentro una cazzarola,

indi si sbruffa con farina, e si bagna con latte, o capo di latte, e quando sarà ben densa la composizione si lascia raffreddare, e si condisce con uovi, zucchero, ed un' odore di cannella, o altro di vostro piacere. Tanto in questo ripieno, che in quello di *ricotta*, di *capo di latte*, di *mandole*, e di *pistacchi*, è meglio di mettervi i bianchi dei uovi sbattuti in fiocca.

Il ripieno delle *torte alla Napoletana* si fa con una crema delicata, o con capo di latte condito con zucchero, uovi, ed un' odore di cedrato, o di vainiglia ec., e vi si uniscono fravole inzuccherate, o pistacchi, e candito in filetti.

Un ripieno per le *torte* dette alla *Duchessa* è ancora eccellente, e si fa con pan di Spagna inzuppato con capo di latte, uovi, zucchero, e l' odore, che vorrete.

Il ripieno per le *torte al midollo*, ed *al butirro*, si fa con mettere del butirro, o del midollo di manzo passato per setaccio dentro una crema pasticcieria, nella quale potrete mescolarvi qualche rosso di nuovo, e qualche bianco sbattuto in fiocca, abbenchè dei uovi potrete fare a meno. Si fa ancora questo ripieno in altro modo, cioè con butirro, o midollo, zucca candita, ovvero una marmellata, zucchero, uovi, e l' odore; ma i bianchi devono essere sbattuti in fiocca. Si fa ancora con semplice butirro, o midollo, zucchero, uovi, e odore a piacere. Le creme, Ved. nel loro cap.

### *Delle Torte Vol-o-vant per antremè d' ogni maniera.*

*Antremè*. Abbiate un *Vol-o-vant*, o sia una torta vota di *pasta sfoglia*, o di *pasta a vento*, o *frolla*, o di *pane di Spagna*, o di *marzapone*,

o di *pasta di mandole*, o *croccante*, o di *pasta delle echaudè al forno*, o come quella dei *piccoli choux*, ed al momento di servirla, riempitela di uovi alla neve, o di una crema, o di frutti sciroppati, o di spuma di latte, o di un sorbetto gelato ec., e mandatela subito in tavola.

### *Dei Tortiglioni in più modi.*

*Antremè*. I *tortiglioni* si fanno di *pasta sfoglia*, o *mezza sfoglia*, o *avento*, o di *marzapane*, ed eccone la maniera. Stendete una sfoglia di quella pasta, che vorrete, e tagliatene una striscia longa cinque, o sei palmi, e larga sei dita; riempitela di qualunque composizione, come si è detto nelle *torte* per *antremè* quì avanti descritte, ripiegate la pasta, e saldatela bene affinchè non sorta il ripieno, piegatela a tortiglione, fatelo cuocere di bel colore, e servitelo spolverizzato, o glassato di zucchero.

### *Delle tartellette, o siano baracchiglie in generale.*

*Antremè*. Con la pasta *sfoglia*, *mezza sfoglia*, a *vento*, *all'Inglese*, *frolla*, *croccante*, *di marzapane* ec. si fanno le *tartellette* in più maniere, cioè coprite il di dentro delle piccole stampette con una sfoglia di quella pasta, che vorrete, riempitele di una crema fredda, o di una marmellata, o di qualunque composizione, che trovarete accennata nelle *torte servite per antremè* quì avanti descritte, copritele con l' istessa pasta, fatele cuocere al forno, e servitele.

Potrete ancora fare delle *tartellette scoperte* con le paste suddette; onde per i ripieni a ciò adattati, vi regolarete dalle *torte servite per antremè*, qui avanti accennatevi.

Si apprestano ancora le *tartellette vol-o-vant*,

che si fanno con coprire il di dentro delle stampette con la pasta, che vi vuole; indi si fanno cuocere; e si servono ripiene al momento di dare in tavola con una crema, o con una gelatina, marmellata, sorbetto ec.; e si servono scoperte; oppure coperte con coperchi cotti a parte dell' istessa pasta ben decorati, ed intagliati con galanteria, e buon gusto.

*Uffelle in tutti modi.*

*Antremè.* Tagliate della pasta sfoglia in quadretti larghi quattro dita; e riempitelii di qualunque composizione accennatavi nell' articolo delle *torte servite per antremè*, qui avanti descritte; ripiegate la pasta come un libretto; saldate bene; fate cuocere le uffelle al forno, servendole calde, e spolverizzate, o glassate di zucchero.

Le *uffelle* potrete ancora farle, con tagliare dei quadrucci di pasta sfoglia; metterci in mezzo il ripieno, e poi saldare i quattro pizzi uniti insieme per tutto; farle poscia cuocere al forno, e servirle con zucchero sopra, ovvero glassate con zucchero al forno.

*Paste sfoglie variate in più maniere.*

*Antremè.* Tagliate la pasta sfoglia in forma di mostaccioletti, o di fiori, o di stelle ec., indoratela, fatela cuocere di bel colore, e servitela spolverizzata, o glassata di zucchero. Le potrete servire così naturali, o ripieni di una crema, o di una marmellata a vostro genio. Ved. la maniera di far la *pasta sfoglia* in questo capitolo istesso.

*Paste frolle in più modi.*

*Antremè.* Abbiate una pasta frolla naturale, o mescolata con mandole, o pistacchi triti fini, o macinati, tiratela della grossezza di uno scudo,

e tagliatela in forma di cuori, o di fiori, come gigli ec., indoratela, o fatela cuocere di bel colore. Nella pasta frolla oltre che potrete mettervi qualunque odore, potrete unirvi degli anisi, o un pizzico di finocchio dolce trito. Le paste frolle ancora, potrete servirle ripiene come le tartellette, e si possono pure servire coperte di una glassa di zucchero a vostro piacere. In questo capitolo potrete vedere la maniera di far la *pasta frolla* in più modi.

*Talmuse alla Normanda.*

*Antremè*. Pestate mezza libra di provature, o di formaggio fresco con trè oncie di butirro, due uovi, sale, ed un poco di pepe, e ponetene un poco sopra i quadrucci, o tondi di pasta sfoglia, ripiegatela sopra il ripieno che formi come una berretta, saldate bene, fatele cuocere al forno, e servitele ben calde.

*Talmuse alla Belforte.*

*Antremè.* Pestate del formaggio sbrinzo con parmegiano grattato, molto butirro, capo di latte, uovi, sale, e pepe, che venga come una crema densa; riempite le talmuse di pasta sfoglia come le precedenti, e dopo cotte al forno, servitele subito.

*Talmuse alla Boema.*

*Antremè.* Passate per setaccio una mollica di pane inzuppata nel latte, unitela con del capo di latte, butirro, uovi, sale, pepe, e parmegiano grattato; riempiteci le *talmuse*, e finitele come quelle alla *normanda.*

*Timballetti di pan di Spagna, o di altre paste simili.*

*Antremè.* Abbiate una pasta di *pan di Spagna*, o di *Savoja*, o *alla Carignana*, o *leggie-*

*ra*, o *mezza leggiera di mandole*, o *di pistacchi*, ponetela nelle piccole stampette di rame imbutirrate, fateli cuocere ad un forno temperato, e servite i timballetti naturalmente, o ripieni di una crema, o di una marmellata, e coperti con una glassa. Le paste suddette, le trovarete descritte, nel *Trattato di Credenza* in fine di quest' operetta; come ancora tutte le glasse di zucchero.

*Timballetti alla Mirpoà.*

*Antremè*. Mescolate mezza libra di mandole, o di pistacchi macinati con ott' oncie di zucchero, due oncie di qualche marmellata, otto rossi di uovi, con i bianchi sbattuti in fiocca, due o tre cucchiari di capo di latte, e due oncie di butirro; ponete la composizione dentro le stampette imbutirrate, fate cuocere ad un forno temperato, e serviteli naturali, o glassati.

*Timballetti alla Madalena.*

*Antremè*. Impastate una libra di farina con una libra di zucchero, una libra di butirro, dodici rossi di uovi con i bianchi in fiocca, e l' odore che vorrete, versate dentro le stampette imbutirrate, fateli cuocere ad un forno molto temperato, e serviteli glassati, o senza glassare.

*Timballetti alla Palatina.*

*Antremè*. Impastate una libra di farina con ott' oncie di zucchero, ott' oncie di butirro, mezza foglietta di capo di latte, sei rossi di uovi, l' odore che sarà di vostro genio, ed un poco di pistacchi, di pignoli, e di candito trito; unteci li bianchi dei uovi in fiocca, e fate cuocere i timballetti, come quelli qui avanti *alla Madalena.*

*Echaudèe al forno.*

*Antremè*. Impastate una libra di farina con trè oncie di butirro, sei uovi, ed un poco di sale; maneggiate bene questa pasta, e lasciatela riposare dentro un panno per sei ore; indi formase l' *echaudèe* di forma triangolare, e del volume di un uovo, fatele allessare nell' acqua bollente finchè venghino a galla; e dopo fatele cuocere al forno; glassatele se volete, e servitele. Facendole ad uso di piccoli pane, dopo cotti si possono riempire di crema, o di marmellata, rimettergli il coperchio, e servirli glassati di zucchero.

*Piccoli Choux.*

*Antremè*. Fate bollire una foglietta di latte, o di acqua con un poco di butirro, e sale; poneteci poi tanta farina quanto per formare una pasta maneggievole: fatela ben cuocere, e quando stacca dalla cazzarola fatele raffreddare; indi ponetevi sei uovi, e maneggiate, o pestate bene la pasta, e formate delle ciambellette, o palle ec. sopra la tiella, fateli cuocere al forno, e serviteli glassati a cazzarola con zucchero cotto a *tiraggio*. Se con il latte, o con l' acqua, avrete fatta bollire una zesta di limone, un pizzico di coriandoli, butirro, ed uno stecco di cannella, e dopo passato questo condimento per setaccio, farete la pasta, saranno i *choux* molto più buoni, e delicati.

*Pastarella friands.*

*Antremè*. Impastate ott' oncie di farina con due oncie di zucchero, tre oncie di butirro, due oncie di marmellata, quattro rossi di uovi, ed i bianchi sbattuti in fiocca; formate come dei biscottini lunghi mezzo dito, e fateli cuo-

cere ad un forno temperato; indi glassateli di zucchero, e serviteli.

*Dariole.*

*Antremè*. Fate una pasta maneggievole con una libra di farina, quattr' oncie di butirro, un' idea di sale, e due uovi; formate con essa tanti piccoli tondi come scudi, e poneteci nel mezzo del capo di latte condito con uovi, zucchero, e l' odore; oppure della ricotta, invece del capo di latte; ripiegate attorno la pasta che formi come un bordino, indoratele, fatele cuocere al forno, e servitele calde, e spolverizzate, o glassate di zucchero.

*Gattò di pan di Spagna, ed altre simili paste.*

*Antremè*. Tutte le paste, che vi accennerò in questo articolo per apprestare alcuni *gattò*, le trovarete descritte nel *Trattato della Credenza* in fine di quest' operetta, e sono le paste di *pane di Spagna*, di *Savoja*, alla *carignana*, e *leggiera*, o *mezza leggiera di mandole*, o *di pistacchi*, che versarete quale vi pare dentro una stampa imbutirrata, e ne riempirete poco più della metà, indi farete cuocere il *gattò* ad un forno temperatissimo, e lo servirete sopra una salvietta naturale, o glassato, e decorato a vostro piacere.

*Gattò di mille foglie di paste diverse.*

*Antremè*. Con la *pasta sfoglia*, o *frolla*, o *all' Inglese*, o *di pane di Spagna*, o *di Savoja*, o *alla carignana*, o *leggiera*, e *mezza leggiera di mandole*, o *di pistacchi*, potrete fare dei bellissimi *Gattò*, con il metodo che siegue; Abbiate tanti pezzi di una delle suddette paste, già cotti, e della grandezza del *Gattò*, che vor-

rete rialzare ; e mettetene un pezzo sopra una tiella : indi ricopritelo di una marmellata , e ponete l' altro pezzo di pasta sopra , e poi dell' altra marmellata , e così ne farete più suoli , secondo l' altezza dèl *Gattò* che vorrete fare , terminando con la pasta ; glassatelo bene per tutto con una glassa , decoratelo se volete con pistacchi , o folignata , robba brillantata ec. , e poscia servitelo. Le glasse di zucchero , le troverete nel *Trattato di Credenza* , in fine di quest' Operetta. Potrete variare con tramezzare la pasta di più sorte di marmellate , ed ancora invece delle marmellate , si può fare il *Gattò* con delle creme assai ristrette.

*Croccante al Caramello.*

*Antremè.* Fare cuocere del zucchero a caramello ; indi poneteci l' odore che vorrete , e delle mandole tritate , oppure pelate , filettate , e molto asciutte ; dopo ponetele dentro una cazzarola unta leggiermente d' olio , e con un limone intero tirate sù la croccante , per quanto sarà larga , ed alta la cazzarola ; allorchè sarà fredda , servitela sopra una salvietta con cannellini , o altro attaccato all' intorno , e di sopra con caramello. Unitamente alle mandole , vi potrete mettere ancora dei pistacchi.

*Croccante alla Francese.*

*Antremè .* Filettate le mandole pelate , bagnatele leggiermente , e spolverizzatele bene con zucchero asciutto. Abbiate dell' olio , o strutto ben caldo nella padella , poneteci le mandole , fatele friggere di un bel color d' oro , e versatele dentro un passabrodo ; allorchè saranno ben scolate dall' olio , o strutto , ponetele dentro una cazzarola , rialzate la croccante come quella al

*caramello* qui avanti descritta, e servitela nell' istessa maniera. Queste *Croccanti* si possono ancora gettare sopra una lastra, e ridurle sottili con lo stendarello, indi tagliarle in piramide, o in altra forma, attaccandone i pezzi con il caramello, e rialzandone a vostro talento.

*Croccanti diverse.*

*Antremè.* Con le paste *croccanti*, all' *Inglese*, alla *bonnetton*, e di *mandole*, si fanno delle bellissime croccanti; cioè tirata sottilmente la pasta, s' intaglia a vostro genio, e poi sopra le cazzaröle, o stampe di rame leggiermente untate d' olio, se ne attaccano i pezzi con uovi sbattuti, formando urne, canestre, vasi, tempietti, e tante altre cose a capriccio di chi lavora, e dopo cotte ad un forno temperato, si levano dalle stampe, e si servono ripiene di piccola pasticcieria.

*Cannoncini di mandole.*

*Antremè.* Pestate una libra di mandole pelate con una libra di zucchero fino, e circa tre bianchi di uovi, e l' odore che vorrete; formate una pasta maneggievole, e tiratene una sfoglia sottile, che farete cuocere sopra le lastre di rame leggiermente untate di cera, o di olio fino, tagliatela poscia calda in quadretti, ed avvolgeteli a cannelli di canna; allorchè saranno freddi i cannoncini, levate la canna, e serviteli sopra una salvietta così naturali, o ripieni di una crema, o di una marmellata.

Potrete sulla sfoglia di pasta cruda, stenderci un poco di fiocca mescolata con zucchero, e seminarci degli anisi tritati, e dopo cotta, tagliare i pezzi, che invece di chiuderli totalmente sulle canne, li lasciarete come canaletti, e questi potrete chiamarli *Cialdoncini di mendole.*

*Serpette di mandole amare.*

*Antremè.* Pestate una libra di mandole dolci con quattr' oncie di mandole amare, e sedici oncie di zucchero asciutto, uniteci dieci oncie di farina l' odore che vorrete, e uovi quanto bastino per fare una pasta maneggievole; formate le serpette, fatele cuocere al forno di bel colore; indi; glassatele di zucchero. Osservate che il forno sia molto temperato,

*Pupelen.*

*Antremè.* Abbiate della pasta, come quella delle *bignè all' acqua*, o *alla crema.* Ved. il Cap. *dei Piatti composti*, ponetela dentro una cazzarola unta di butirro, e fate cuocere il *Pupelen* ad un forno temperato; indi levatelo dalla stampa, e votatelo; strofinatelo dentro, e fuori con butirro, e spolverizzatelo bene di zucchero per tutto; indi fatelo ben fermare, e glassare nel forno, e servitelo sopra una salvietta con il buco al di sotto, e sopra guarnitelo con cannellini, piccole spume, marenghette ec.

*Fasonette.*

*Antremè.* Fate una pasta maneggievole con una libra di farina, due oncie di zucchero, due oncie di butirro, due uovi, odore che volete, ed un poco di vino, oppure dell' acqua, o latte; formate tanti piccoli mostaccioletti grossi come nocchie, fateli friggere nello strutto di bel colore, e quindi glassateli con zucchero a *tiraggio* dentro la cazzarola.

*Pizze delicate in più modi.*

Stemperate un poco di lievito con due libre di farina, ed acqua tiepida: coprite, e lasciate così per otto, o dieci ore; uniteci poscia tre altre libre di farina, un poco di sale, ott' oncie di zuc-

chero, una libra e mezza di strutto, o di butirro, dodici uovi, cannella fina, e acqua, o latte tiepido quanto basta per fare una pasta maneggievole, ma tenera. Formate poscia la pizza, fatela lievitare al suo punto; e quindi cuocetela ad un forno temperato, servendola spolverizzata di zucchero. Volendola più dolce, vi si mette una libra di zucchero.

Questa pizza la potrete variare con candito trito, o con formaggio, provature, prosciutto, salciccie cotte ec.

Volendola fare con la ricotta, farete nel modo seguente. Stendete la metà della pasta suddetta sopra la tiella, e poneteci quindi della ricotta condita con zucchero, uovi, e l' odore; ricopritela con l' altra pasta, e saldate bene all' intorno, fatela lievitare giustamente, indoratela, e dopo cotta al forno, servitela ben spolverizzata di zucchero fino.

Queste pizze dopo cotte, si possono ancora glassare di zucchero.

*Pagnottelle diverse.*

*Antremè.* Ponete quattro libre di farina con un poco di lievito stemperato con acqua tiepida, coprite con un panno, e dopo dieci ore uniteci altre sei libre di farina, un oncia di sale, due libre di strutto, o di butirro, dieci oncie di zucchero, dodici uovi, ed acqua tiepida, e fate una pasta tenera, che maneggiarete bene; indi formate le pagnottelle, fatele lievitare, indoratele, fatele cuocere ad un forno temperato, e servitele ben calde.

Dentro queste pagnottelle, vi si può unire ancora del prosciutto tagliato in dadini,

*Maritozzi fini.*

*Antremè*. Mettete tre libre di farina dentro una concolina, e stemperateci un poco di lievito con acqua riepida; coprite, e lasciate così per dieci ore. Uniteci poscia quattro libre di farina, un poco di sale, una foglietta, e mezza d' olio, sett' oncie di zucchero, formete una pasta maneggievole, e tenera, indi mescolateci una libra, e mezza fra pignoli, e passerina, e mezza libra di candito tagliato in dadini; formate i maritozzi, fateli lievitare, e dopo cotti in forno, glassateli di zucchero a *tiraggio*.

Alcuni invece della passerina, vi mettono due due libre, e mezza zibibbo, e mezza libra di pignoli

*Pangiallo.*

Mettete del lievito stemperato con acqua tiepida dentro sei libre di farina, e fate così lievitare per circa dodici ore, uniteci poscia altre sei libre di farina, un' oncia di sale, una foglietta d' oglio, ed un pizzico di anisi se vorrete; formatene una pasta tenera, e maneggievole con acqua tiepida, ed aggiungeteci otto libre di zibibbo, quattro libre di mandole, cannella, garofani pesti, mezza noce moscata, una libra di candito in dadini, e formate i pangialli, che dopo lievitati, farete cuocere al forno di bel colore. Appena sortono dal forno, li colorirete sopra con acqua di zafferano, e li farete asciugare per un momento ad un' aria di calore del forno.

*Pan pepati.*

Prendete della codetta di farina finissima libre dieci, zucchero grasso libre dieci, pepe forte mezz' oncia, spezie fine un' oncia, pignoli una libra, mandole abbruscate due libre, candito due libre, farina due libre, acqua tiepida quanto ba-

sti per fare una pasta maneggievole, che farete riposare per un giorno; indi ne formarete i pan pepati, li cuocerete al forno, e li glassarete con un gelo di cioccolata. Ved. *le Glasse stancheggiate nel Trattato di Credenza*, in fine di quest' Operetta.

### *Susamielli alla Napoletana.*

Squagliate due libre di mielele dentro una cazzarola, ed uniteci un ottava di pepe pesto, mezz' oncia di spezie fine, e due libre di farina; formate una pasta maneggievole, e fatela raffreddare. Fateci poscia i susamielli come ciambelle schiacciate, e fatele cuocere al forno di bel colore.

Con la pasta de' *pan pepati*, senza pignoli, e mandole, potrete ancora fare dei susamielli, che poi li glassarete con un gelo di cioccolata.

## C A P. XIX.

### *Gelle Gelatine di ogni sorte.*

Le gelatine al presente sono ridotte veramente all' ultima perfezione, mentre lasciate le antiche maniere, si fanno adesso leggiere, soavi, e di buon gusto. Per economia, v' insegnerò di farle ancora con le decozzioni dei piedi di mongana, o di corno di cervo, ma la colla di pesce le supera per la limpidezza, e per la bontà; onde io per non mancare in nulla di ciò, che ho promesso, voglio significarvi tutto l' essenziale senza mistero, e con la possibile brevità. Non ho mancato di accennarvi tutte le qualità di gelatine, tanto di frutti, che di agrumi, spiritose ec. che potrete variare quanto mai vorrete con una

maniera facilissima. Ve le descrivo tutte con la colla di pesce, mentre se le vorrete fare in altro modo, resterà in vostro arbitrio.

*Preparazione della decozzione di Corno di Cervo.*

Ponete una libta di corno di cervo raspato dentro una piccola marmitta con due boccali di acqua; fate bollire dolcemente per dodici ore, indi passate per stamina, e chiarificate con bianchi di uovi; tornate a passare per stamina finchè sarà ben chiara la decozzione, e fatela stringere, fino che facendone congelare un poco, la vedrete forte abbastanza.

*Preparazione del brodo di piedi di mongana.*

Lavate, e spaccate l piedi di mongana pelati, e fateli ben cuocere con acqua a sufficienza; passate la decozzione per stamina, chiarificatela con bianchi di uovi, e stringetela di nuovo, che congelandola sia ben forte.

*Maniera di chiarificare le decozzioni di corno di cervo, e dei piedi di mongana.*

Ponete la decozzione dentro una cazzarola con tre, o quattro bianchi di uovi, e mettetela sopra un fuoco moderato, movete di continuo con una cucchiaja di legno, ed appena avrà spuntati due, o tre bollori, filtratela per stamina più volte, fino alla perfetta chiarezza.

*Preparazione della colla di pesce.*

Battete la colla di pesce con un martello, e sfogliatela bene; indi fatela ammollire nell' acqua per sei ore, e poi lavatela con più acque; fatela poscia bollire con acqua a sufficienza, e quando sarà squagliata, passatela più volte per stamina, o per una salvietta bagnata, e ben spremuta.

*Gelatine di frutti in più modi.*

*Antremè*. Esprimete il sugo del frutto che vorrete, come v. g. di fravole, di melone, di ribes, di cocomero, di visciole, di persiche, di albicocche, di granati ec., e si passi per salvietta più volte finchè il sugo sia chiaro con un pochetto d' acqua, se non fosse frutto molto sugoso; indi vi si metta del zucchero chiarificato, e cotto a *lisa*, e l' odore che vorrete; ed in alcuni frutti, come v. g. persiche, albicocche, ed altri vi si può aggiungere il sugo di uno, o due limoni per dargli un' acido grazioso; vi si unisca poi la colla di pescie, che sia forte abbastanza, e si provi la gelatina se congela bene sopra la neve, mentre per le piccole stampe, o per le gelatine servite nel piatto, o nelle chicchere, vi vuole colla meno forte che per le stampe grosse; si versi poscia la gelatina nel piatto, o nelle chicchere, si faccia ben gelare sulla neve, e si serva. Allorchè volete apprestare le gelatine rapprese nelle stampe tanto grandi che piccole, s' immergono le stampe per un' istante nell' âcqua bollente, si leva la gelatina, e si serve sopra una salvietta, oppure dentro un piatto dove vi sia un dito di altra gelatina rappresa.

Si fanno ancora le *gelatine* con la decozzione di alcuni frutti tagliati in pezzi, e cotti con acqua, ed ancora con metà acqua, e metà vino; indi si filtra la decozzione per stamina, e si forma la gelatina come di sopra ho descritto.

*Gelatine di tutte sorte di agrumi.*

*Antremè*. Per far ben chiare queste gelatine, alcuna chiarificano il sugo di limone con unirlo a qualche cucchiajo di latte, e poi le fanno alzare due, o tre bollori, e lo filtrano per stamina;

ma questo metodo non è troppo buono, mentre il sugo di limone perde la sua attività, ed acquista un cattivo sapore; onde io per prova giudico di doversi fare queste gelatine con il sugo espresso del limone filtrato senza sottoporlo all' azione del fuoco, onde per far bene queste gelatine si fanno così: abbiate del sugo di limoni freschi, che così verrà il sugo più chiaro, il quale lo filtrerete più volte; indi accomodatelo con acqua, e zucchero chiarito, e cotto a *lisa*, dategli odore con le zeste di quell' agrume che vorrete, o con il loro olio zuccheroso, oppure essenziale; indi filtrate bene per più volte, uniteci la colla di pesce, e finite la gelatina come quelle di frutti dette di sopra.

### *Gelatina di Poncio.*

*Antremè.* Abbiate una gelatina di *limone*, o di *arancio*, o di *cedrato* accomodata come le precedenti; uniteci un poco di buon *rhum giammaico*, e poi finite come di sopra si è detto delle altre.

### *Gelatine spiritose all' Inglese.*

*Antremè.* Dentro una gelatina di limone poneteci qualunque rosolio, o spirito odoroso di fiori, di erbe ec.; oppure qualunque buon vino di malaga, o cipro, o *tokai*, o capo buona speranza, o piccolet ec., e finite come le altre di sopra espresse.

### *Gelatine spiritose di più sorte alla Francese.*

*Antremè.* Abbiate del zucchero chiarito, e cotto a *lisa*; uniteci qualunque vino forastiere di buon odore, o rosolio, oppure qualunque spirito odoroso di fiori, o di erbe, o di caffè, o di droghe; uniteci la colla di pesce, ed un poco di acqua se bisogna; indi finite la gelatina come quelle di frutti di sopra descritte.

*Gelatine di diverse qualità.*

*Antremè*. La *gelatina di caffè* la potrete fare o con il caffè abbruscato, macinato, e bollito nell' acqua, che sia ben chiaro, oppure con il caffè abbruscato, e messo in fusione nell' acqua bollente. Quella *di cioccolata* la farete con il cacao abbruscato, e messo in fusione nell' acqua bollente con stecchi di cannella, ed un poco di vainiglia se volete. L' orzo, o la biada, o le mandole, si pongono abbruscate dentro l' acqua bollente in fusione. Le droghe, fiori, erbe, e radici odorose, si mettono tutte in fusione con l' acqua bollente per cinque o sei ore; indi qualunque infusione, si passa più volte per stamina, e si aggiusta con il zucchero chiarito, e cotto a *lisa*, e la colla di pesce, e si finisce, come le altre gelatine di sopra descritte. La cottura del *zucchero a lisa*, la trovarete nel principio del *Trattato della Credenza*.

*Regole per la variazione delle gelatine.*

Le gelatine si possono colorire in più modi con i colori, che sono descritti nel *Trattato della Credenza* in fine di quest' operetta; come ancora si possono servire dentro i bicchierini di cristallo, ed ancora dentro i limoni, o aranci freschi votati e ben lavati, i quali dopo gelati in neve, si tagliano in quarti, che la gelatina farà un bell' effetto.

Si uniscono ancora dentro una stampa più gelatine, diverse di colore, e di sapore, facendo congelare un suolo per volta, prima di mettervi l' altra. Si servono le gelatine tanto sopra una salvietta, che nel piatto, o giatta, con un dito dell' istessa, oppure di un' altra gelatina già rappresa sulla neve. Si avverta, che la colla di pesce sia

ben forte , e che in sostanza tutte le gelatine siano chiare , e di una perfetta limpidezza , e trasparenza ; come ancora , che non siano tanto cariche di colla , ma bensì leggiere , e delicate , mentre questi sono tutti i preggi delle gelatine ben fatte.

## CAP. XX.

### *Delle Creme , e dei Bianchi mangiare di ogni specie*

Le creme si servono alcune nel piatto , ed altre dentro le chicchere ; si deve osservare di servirsi sempre di uovi freschi , mentre se sono stantivi , daranno un cattivo sapore alle creme ; si osservi pure di aver buon latte , e si avverta altresì , che le creme a cazzarola debbono essere cotte a fuoco lentissimo , maneggiandole continuamente con la cucchiaja di legno , perchè non si straccino , o granischino ; come ancora si passi sempre il latte per setaccio , acciò non vi sia alcun pelo , o altro. Con brevità dunque descriverò una quantità di creme , che vi daranno norma per variarne a vostro genio quante ne vorrete con ogni facilità. Così ancora nel fine di questo Capitolo , troverete descritte tutte le maniere di fare i *Bianchi mangiare* , che ancora quelli potrete variare a vostro talento in molti , e diversi modi.

*Crema pasticciera d' ogni qualità.*

*Antremè*. Stemperate otto rossi di uovi , e tre bianchi con otto cucchiari di farina di riso , o di formento , cinque oncie di zucchero , e due fogliette di latte ; poneteci l' odore , che vorre-

te, e fate stringere la crema dentro una cazzarola, sopra un fuoco molto moderato; mescolando sempre con una cucchiaja di legno; allorchè sarà stretta al suo punto, e che non senta più di farina, passatela per setaccio, mettetela nel piatto, e servitela glassata con zucchero, e pala rovente. Per lo più queste creme servono per ripieno di torte, tartellette, ed altra pasticcieria.

*Creme delicate di tutte sorte.*

*Antremè*. Queste creme si fanno, e si servono come quelle *pasticciere* qui sopra descritte, ma con la variazione di farle però con una foglietta, e mezza di latte, mezza foglietta di capo di latte, dodici rossi di uovi, quattro cucchiari di farina, sei oncie di zucchero, e l'odore che vorrete.

La cioccolata nelle creme prima di cuocerle, ve la potrete mettere rapata, o cotta con acqua o latte, che sia ben densa; il caffè ve lo potrete mettere abbruscato, macinato e cotto con acqua, o latte, e che sia ben posato, e chiaro. Si può ancora dopo abbruscato il cacao, o il caffè, o le nocchie, biada, o mandole, metterle ben calde in fusione nel latte; indi passarlo per setaccio, e fare la crema, come si è detto di sopra.

Tutte le creme delicate si possono servire guarnite di pasticcieria, o di biscottineria minuta.

*Crema di Zabaglione alla Milanese.*
*in più modi.*

*Antremè*. Stemperate due cucchiari di farina con sei rossi di uovi, due bianchi, zucchero, cannella, ed una foglietta di vino buono dolce; fate stringere la crema come quella pasticcieria, e servitela calda, o fredda come vor-

rete, e guarnita di pan di Spagna all' intorno. Potrete ancora unire otto uovi interi ad una foglietta di vino dolce buono, mettervi del zucchero, cannella, poi passare la composizione per setaccio, e farla cuocere dentro le chicchere a bagno maria.

*Creme veloutèe in più maniere.*

*Antremè.* Fate bollire del latte con un poco di capo di latte, o di panna, se volete, e zucchero a sufficienza; allorchè avrà diminuito una quarta parte, levatelo dal fuoco, e poneteci l' odore che volete, e quando sarà ben freddo, metteteci qualche *gigiè*, o siano le pellicole dei grisciIi di piccioni, o di pollastri, ma sono però meglio i freschi, che i secchi; oppure invece dei *gigiè*, un pochino di *quaglio* diluito nell' acqua tiepida, e passato per pezza di lino; indi passate la crema per setaccio, e versate nelle chicchere, o nel piatto; fate quagliare nell' acqua calda, o sulle ceneri tiepide, e dopo servitela fredda. Del *quaglio* mettetene quanto un cece scarso per ogni foglietta di latte. I *gigiè* vanno stritolati bene nel latte, passandolo poi per setaccio più volte sopra i medesimi *gigiè*, acciò se ne impregni bene del loro quaglio, e ne potrete adoperare quattro, o cinque per due fogliette di latte.

*Creme Fovettèes di ogni genere.*

*Antremè.* Prendete quel capo di robba con il quale vorrete far la crema come v. g. caffè, o cacao, o biada, o mandole ec. il tutto abbruscato oppure fiori odorosi, vainiglia, cannella, o altro, che metterete in fusione nell' acqua bollente, e zucchero fino a sufficienza; oppure nel zucchero chiarito, e cotto a *lisa*; dopo quattro, o sei ore

passate per setaccio, e per ogni foglietta d' infusione vi metterete sei rossi di uovi, e tre bianchi; indi sopra un fuoco assai lento, fate stringere la composizione come le *creme pasticciere*, e quando vedrete sulla cucchiaja, che la composizione sarà ben densa, levatela subito dal fuoco, e fatela prontamente raffreddare, versandola dentro una terrina; sbattetela poscia con le bacchette, o con un frullo, e quando la vedrete, che sarà leggiera, e consistente, servitela subito dentro le chicchere, o dentro le tartellette, vol-o-vant di pasta di mandole, o croccante, o sfoglia, o di altre a vostro piacere.

Le creme *fovettèes* di fravole, di ananas, di albicocche, ed altri frutti, si fanno con il sugo del frutto, zucchero sciroppato longo, e uovi; oppure con far bollire i frutti nell' acqua, i quali poi si passano per stamina con espressione, e si fa la crema con zucchero, uovi ec. Le creme di agrumi si fanno con agro di limone, acqua, e zucchero in grana, oppure senz' acqua, ma con il zucchero cotto a *lisa*, uovi, e l' odore dell' agrume, che si vuole, dandeglielo con l' istesse loro zeste, o con il loro olio zuccheroso; poi si cuocono, e si sbattono come le altre dette di sopra.

### *Creme alla Luneville di tutte qualità.*

*Antremè.* Fate bollire per otto minuti due fogliette di latte con zucchero a sufficienza; poneteci quell' odore che vorrete, e fate raffreddare; mescolateci poi otto rossi di uovi, e quattro bianchi, passate per salvietta, e versate nelle chicchere, o nel piatto; fate cuocere a bagno maria, e servite la crema fredda. Se volete, nel momento di servire la crema, glassarla con pala rovente, e zucchero, resta in vostro arbitrio.

*Creme all' acqua di tutte maniere.*

*Antremè.* Fate bollire dell' acqua con zucchero quanto bisogna, levate dal fuoco, e poneteci in fusione quella drogha, o fiore, o altro che vorrete, come si è detto nelle *creme delicate*, e nelle *creme fovettèes*: allorchè sarà fredda, per ogni foglietta vi metterete sei rossi di uovi, e due bianchi; passate per salvietta, o per setaccio, e fate cuocere la crema a bagno maria dentro il piatto, o nelle chicchere, e servitela fredda, e glassata con zucchero, e pala rovente se vorrete.

*Creme di frutti, o di agrumi in più modi.*

*Antremè.* Se sarà frutto sugoso come v. g. fravole, ciriegie, ribes, frambuas, e simili, allora esprimetene il sugo, passatelo per setaccio, allongatelo con zucchero cotto a *lisa*, e per ogni foglietta di composizione uniteci sei rossi di uovi, e due bianchi; fate cuocere la crema a bagno maria nelle chicchere, o nel piatto, e servitela fredda. Se poi sono altri frutti, fateli cuocere con acqua, e zucchero; indi passate la decozzione per salvietta, accomodatela con i uovi, e fate cuocere la crema a bagno maria come di sopra si è detto. Dentro queste creme potrete mettere quell' odore, che vorrete.

Le creme di agrumi si fanno con agro di limone, zucchero, acqua quanto basti, e l' odore con le zeste, ovvero olio zuccheroso dell' agrume che si vuole, osservando, che sia come una limonata di sostanza, e tendete al dolce, indi per ogni foglietta di composizione vi si mettono sei rossi di uovi, e due bianchi, e si fa cuocere la crema dentro le chicchere a bagno maria

Con la decozzione, o sugo dei frutti, potrete ancora fare delle *creme al piatto* nel seguente

modo. Stemperate sei rossi di uovi, e due bianchi con due cucchiari di farina, zucchero a sufficienza, e la decozzione, o sugo del frutto, in quantità di una foglietta; fate cuocere con una *crema delicata* descritta in questo Cap., e servitela fredda glassata con zucchero, e pala rovente.

*Crema fritta in molte maniere.*

*Antremè.* Stemperate sei rossi di uovi con due bianchi, zucchero a proporzione, l' odore che vorrete, quattr' oncie di farina, ed una foglietta di latte; fate cuocere lungamente sul fuoco come una *crema pasticciera*, ved. in questo Cap.; indi versatela dentro una tiella unta di butirro, e fatela raffreddare; tagliatela poscia in mostaccioletti, friggetela intinta nella pastella, e servitela glassata, o spolverizzata di zucchero; invece di friggerla con la pastella, potrete friggerla infarinata, ed indorata; oppure dopo indorata, appannatela con tutto pan grattato fino, o mescolato con un poco di farina, e dopo fritta servitela con zucchero fino sopra.

Potrete ancora fare un' altra composizione di *crema fritta*; che sarà veramente molto buona, ed è la seguente. Fate bollire per dieci minuti due fogliette di latte, oppure metà latte, e metà capo di latte con zucchero, e l' odore che vorrete, passatelo per setaccio, e fatelo raffreddare; uniteci poscia sedici rossi di uovi, ed otto bianchi, ripassate per setaccio, e versate dentro una cazzarola imbutirrata; fate cuocere a bagno maria, che la composizione sia ben ferma, e fatela ben raffreddare, quindi tagliatela in mostaccioletti, e poi friggetela in qualunque modo detto nell' altra *crema fritta* qui sopra descritta, e servitela con zucchero sopra.

### *Crema di Poncio in più maniere.*

*Antremè*. Con le *creme fovettèes* di agrumi, che stanno descritte in quell' articolo, oppure con le creme di *agrumi* descritte nell' articolo *Creme di frutti, o di agrumi in più modi*, purchè siano f tte con sugo di limone, e con odore di arancio, o di limone, o di cedrato, vi si mescola un poco di buon *rhum giamaico*, o nell' atto di sbattere quelle *fovettèes*, o nel mettere a cuocere quelle a *bagno maria*, o dopo cotte quelle *al piatto*, nel versarlo in esso.

### *Creme di qualunque liquore.*

*Antremè*. Abbiate una composizione, come quella delle *creme all' acqua* ved. in questo Cap., poneteci quel rosolio, o spirito, o vino forestiere, che vorrete, ed osservate, che stia giusta di zucchero, e si senta bene il liquore; indi versate nelle chicchere, e fate cuocere a bagno maria, servendo poscia la crema fredda.

### *Crema alla Marenga.*

*Antremè*. Abbiate qualunque crema *all' acqua*, o *delicata*, o altra di vostro genio già preparata nelle chicchere, o nel piatto; copritela con bianchi di uovi sbattuti in fiocca, e mescolati con zucchero; fategli prendere un bel colore ad un forno temperatissimo, e servitela subito.

### *Crema al levage.*

*Antremè*. Mescolate una *crema delicata* ben densa, e fredda con bianchi di uovi sbattuti in fiocca; ponetela nel piatto, e spolverizzatela di zucchero fino, fategli prendere un bel colore ad un forno molto temperato, e servitela al momento.

### *Crema al petit-vent.*

*Antremè*. Fate bollire due fogliette di latte con

zucchero, e fatelo consumare due terzi; quindi poneteci l' odore che vorrete, ed allorchè sarà freddo uniteci dieci bianchi di uovi in fiocca; versate la composizione nel piatto, spolverizzate di zucchero, e fate cuocere ad un forno temperato, servendolo subito. Invece del latte bollito, vi potrete servire di una foglietta, e mezza di capo di latte. Dentro questa crema potrete mettervi delle spume di cioccolata, o di mandola amara, candito, pistacchi triti, fiori di arancio tirati a secco ec.

*Crema all' Eroica.*

*Antremè*. Abbiate una fiocca fatta con chiara di uovi che sia molto asciutta, e condita con zucchero fino; fatela ben scolare sopra un setaccio, e quindi unitela ad una sufficiente quantità di qualche *crema delicata* fredda ved. in questo Cap.; indi ponetela nel piatto, e servitela subito con sopra della folignata colorita, o con pistacchi tritati molti fini, o con spume stritolate, o guarnita di piccola biscottineria, o pasticcieria; ed ancora volendo, glassata con zucchero, e pala rovente

*Crema alla Monarca.*

*Antremè.* Abbiate della spuma di latte, come è descritta nel Cap. XXI. con quell' odore che vorrete; mescolatela al momento di servire con una *crema delicata* densa, e fredda. ved. in questo Cap. ponetela nel piatto, e guarnitela come quella all' *Eroica*, oppure servitela naturalmente.

*Crema alla Valdek.*

*Antremè.* Mescolate otto rossi di uovi con una foglietta di capo di latte, zucchero, e l' odore che volete; ponete sul fuoco leggiero dentro una cazzarola, e movete con una cucchiaja di le-

gno; allorchè sarà vicino a stringere la crema, poneteci la fiocca degli otto bianchi di uovi, e mescolate bene, indi levatela dopo un momento dal fuoco versate nel piatto, e servitela appena raffreddata, e glassata di zucchero, con pala rovente.

### *Crema di Corte.*

*Antremè*. Inzuppate bene mezza libra di pan di spagna con il capo di latte, o panna, e passatelo per setaccio; uniteci sei rossi di uovi, zucchero, l' odore, ed i bianchi sbattuti in fiocca; versate la composizione nel piatto, fate cuocere ad un forno temperato, e servite subito.

### *Crema al Caramello.*

*Antremè*. Questa è una *crema delicata*, ved. in questo cap. con l' odore di zucchero cotto a caramello dentro una cazzarola, e poi unito al latte, prima di cuocerlo con i uovi.

### *Crema in filograna.*

*Antremè*. Tagliate delle mandole, e pistacchi pelati in filetti finissimi, e fateli bene asciugare in stufa. Abbiate del zucchero chiarito, e cotto a *caramello*, levatelo dal fuoco, e gettateci le mandole con i pistacchi; indi con lestezza fate filare questo zucchero con due forchette sopra un rovescio di piatto unto leggiermente d' olio, e fatelo in modo, che si formino dei filamenti sottili, e facciano dei bei scherzi; allorchè sara freddo, levatelo, e ponetelo come fosse un coperchio sopra una crema al piatto, tanto *delicata*, che al *bagno maria*, nel momento di servirla, che farà un bellissimo effetto. Potrete fare a meno delle mandole, e dei pistacchi, e farlo con il solo zucchero, e per variare altre volte, vi unirete della folignata di colore.

### *Crema alla Frangipana.*

*Antremè*. Questa è una *crema pasticciera*, che prima di cuocerla, vi si uniscono un poco di mandole macinate, e stemperate con latte, e dopo cotta si passa per setaccio. Ved. la *crema pasticciera* in questo capitolo.

### *Crema all' Inglese.*

*Antremè*. Stemperate quattro, o cinque uovi con un cucchiajo di farina, zucchero a sufficienza, una foglietta di latte, un pezzetto di butirro fresco, l' odore che volete, qualche spuma di mandola amara, pistacchi, e candito in filetti; versate nel piatto, fate cuocere con poco fuoco sotto, e sopra, e servitela fredda, e glassata di zucchero.

### *Crema all' Orientale.*

*Antremè*. Abbiate preparata nel piatto che dovete servire una *crema veloutè*, o al *bagno maria*, o *delicata*; vedetele tutte in questo capitolo; al momento di servirla, la coprirete con una spuma di latte senza nessun colore, ma con quell' odore che vorrete; e come la trovarete descritta nel principio del cap. XXI, e mandatela subito in tavola. Qualche volta per variare, potrete sopra seminarci dei pistacchi, o fiori di arancio tirati a secco, e tritati, o guarnirla di biscottinaria, spume, marenghe, o piccola pasticcieria.

### *Crema alla Ginevrina.*

*Antremè*. Mescolate del buon vino con zucchero cotto a *lisa*, una zesta di limone, un pizzico di coriandoli, ed uno stecco di cannella; fate bollire per un quarto d' ora, indi copritelo, e fatelo ben raffreddare, e per ogni foglietta di composizione, mescolateci sette rossi di uovi, e due bianchi; passate per setaccio, e fate cuo-

cere la crema nelle chicchere, o nel piatto al bagno maria, e servitela ben fredda.

*Crema alla Mikelbourg.*

*Antremè*. Condite mezza foglietta di capo di latte con zucchero, e l' odore che vorrete, ed unitelo a sei bianchi di uovi sbattuti in fiocca; versate nelle chicchere, o nel piatto, fate cuocere a bagno maria, e servite la crema calda, o fredda a vostro genio.

*Crema alle Donzella.*

*Antremè*. Stemperate dentro una cazzarola del zucchero con mezza foglietta di capo di latte, ed una foglietta di latte, e l'odore che volete; indi uniteci dodici bianchi di uovi sbattuti in fiocca, e ponete sopra un fuoco leggierissimo, movete di continuo con la cucchiaja di legno, e quando vedrete venir densa la crema, ponetela nel piatto, e servitela ben fredda con fiori di pastiglia, o di pasta di mandole intorno; oppure con vaghi di granato, e pistacchi filettati, o altro di vostro genio. Se le farete con tutto capo di latte verrà migliore.

*Crema alla Portoghese in più modi.*

*Antremè*. Prendete una foglietia di capo di latte, e mezza foglietta di lette, sei rossi di uovi, e due bianchi, zucchero, l' odore che vorrete, e quattr' oncie di pistacchi macinati; ponete tutto dentro una cazzarola, e fate cuocere a piccolo fuoco, movendo con la cucchiaja di legno, e quando sarà stretta, la passarete per setaccio, e la servirete fredda nel piatto, e se volete glassatela di zucchero, con pala rovente. Invece dei pistacchi, per variare, si fa con nocchie, o con mandole macinate.

### *Crema Jaspè.*

*Antremè*. Abbiate una *crema bianca delicata*, già preparata nel piatto, e fredda, schizzatela per tutto con piccole goccie tte di conserva di amarante, di cioccolata rapata, o squagliata, di colore verde, o altro che trovarete descritto nel *trattato della credenza*, in fine di quest' Operetta; guarnite il bordo del piatto di uova marenghe, e servite la crema ben decorata con pulizia.

### *Creme diverse di mandole, o di pistacchi.*

*Antremè*. Con il latte di mandole invece di quello di vacca, o altro, potrete fare diverse creme, che potrete scegliere in questo capitolo. Nei giorni di magro, potrete far le *creme delicate* con latte di mandole ben denso, e passato per salvietta, zucchero, farina, e bianchi di uovi.

Con il latte dei pistacchi potrete far delle creme diverse, come con quello di mandole.

Questi latti di mandole, e di pistacchi, si possono addoperare nei giorni di magro, ed ancora per variazione di capriccio. Si deve però avvertire, che questi due latti, non sono buoni per le creme *veloutèes*.

### *Bianco mangiare di molte qualità.*

*Antremè*. Abbiate tre oncie di mandole macinate, che porrete in fusione dentro una foglietta di latte tiepido con zucchero a proporzione, e l' odore che vorrete, indi passate per salvietta, ed uniteci della colla di pesce preparata come quella per le gelatine pag. 231; versate dentro le piccole, o grosse stampe di rame, fate gelare sulla neve, e servite il bianco mangiare sopra una salvietta.

Nei giorni di magro invece del latte di vacca, vi servirete di un latte denso di mandole.

Con i pistacchi, o nocchie macinate, si fanno ancora i *bianchi mangiare* nell' istessi modi detti di sopra.

I *bianchi mangiare* li potrete fare con qualunque odore che vorrete, come ancora di caffè, di cioccolata, di biada ec., che per dare l' odore, e sapore al latte, vi potrete regolare dalle *creme delicate* nel cap, *delle creme.*

Allorchè vorrete levare il *bianco mangiare* dalle stampe di rame, conviene d' immergere le dette stampe per un' istante momentaneo nell' acqua bollente, e subito rinversare il *bianco mangiaee* nel piatto con sotto una salvietta ben piegata.

*Bianco mangiare in fittuccia zoppa.*

*Antremè.* Abbiate tre o quattro bianchi mangiare non congelati ma di diversi odori, e che colorirete uno diverso dall' altro con i colori, che trovarete descritti nel *trattato della credenza* in fine di questa Operetta; ponetene uno dentro la stampa, e fatelo gelare sulla neve; indi versateci l' altro sopra, e fate l' istesso, e così continuate, finchè ne avrete fatti più suoli di diversi colori; fate gelare sulla neve, e poscia servitelo sopra una salvietta.

*Bianco mangiare all' Avignonese.*

*Antremè.* Ponete quattr' oncie di farina di riso, o di formento, oppure di amido dentro una cazzarola con tre oncie di zucchero, l' odore che vorrete, ed una foglietta di latte di vacca; ovvero nei giorni di magro si servirete del latte di mandole; fate cuocere sopra un fuoco lento, maneggiando sempre con la cucchiaja di legno, e quando sarà ben cotto, che non sen-

ta più di farina, e che postone una goccia a raf-freddare si congeli, e si distacchi bene, ver-sate la composizione nella stampa untata leggier-mente con qualche mandola dolce, e dopo che sarà ben freddo, si serve sopra una salvietta. Allorchè lo farete con latte di vacca, potrete se vi pare mettervi un poco di mandole dolci ma-cinate.

## C A P. XXI.

### *Di alcuni lavori di Latte, e dei Formaggi, detti di Officio, o che si possono servire non solo dai Credenzieri, ma ancora dai Cuochi.*

#### *Delle spume di latte d' ogni sorte.*

Abbiate della panna di latte, oppure del capo di latte, che slongarete secondo che bisogne-rà con latte crudo, e ben fresco; indi uniteci del zucchero fino in polvere, e l' odore, e colo-re che vorrete; passate per setaccio dentro una terrina, e sbattete con le bacchette; oppu-re frullatelo con un frullo da cioccolata; andate a mano a mano levando la spuma con la cucchia-ja sbucata, e fatela ben scolare sopra un setac-cio; indi servitela sopra una salvietta con cial-doni, o paste sfoglie, o biscottini, spume ec. all' intorno.

La spuma di cioccolata si fa con grattare della cioccolata nel latte. Quella di caffè, si fa con mettere del caffè ben carico, e chiaro, cotto nell' acqua, o nel latte, che è meglio.

Le spume di latte si servono ancora dentro

qualunque *vol-o-vant* di pasta sfoglia, di pan di Spagna, di pasta di mandole ec.; e dentro le *tartellette* ancora che siano fredde.

*Giuncatine alla Fiorentina.*

Abbiate del buon latte fresco, e crudo, poneteci l' odore che volete, e del zucchero proporzione; fatelo ben squagliare, e passatelo per setaccio; uniteci poi un pochino di quaglio diluito nell' acqua passato per panne di lino, e versatelo poscia nelle piccole tazzette, che metterete per pochi momenti nell' acqua bollente finchè le giuncatine saranno quagliate; poi fatele ben raffreddare, e servitele.

*Latte spesso.*

Prendete del capo di latte, che lo scioglierete con un poco di latte fresco, uniteci l' odore, un pezzo di pan di spagna, e del zucchero, e poi passatelo per setaccio; poneteci ancora qualche spuma di mandole amare stritolate, filetti di pistacchi, e di zucca candita, e battete tutto insieme per un ora; indi servitelo subito dentro una giatta di porcellana. Volendolo fare di cioccolata, vi metterete della cioccolata rapata, o squagliata, e quello di caffè, vi metterete un poco di caffè bollito nel latte, o nell' acqua, che sia ben carico, e molto posato.

*Bombe spongate di più sorte.*

Fate bollire due fogliette di latte che consumi un terzo, con zucchero, e l' odore che vorrete; indi ponetevi delle porzioni di bianchi di uovi sbattuti in fiocca, fateli cuocere per un momento, e fateli poi ben scolare sopra un setaccio allorchè il latte sarà freddo, uniteci otto rossi di uovi, e passate per setaccio, fate stringerlo come una crema e fatelo qua-

si raffreddare, uniteci allora mezzo bicchiere circa di colla di pesce forte, e preparata come trovaerete nel cap. *delle gelatine*, e ponete un poco di questa crema dentro una stampa; indi accommodateci i bianchi suddetti, che tramezzarete sempre con la crema, e fate gelare sopra la neve; poscia scaldato la stampa per un' istante nell' acqua bollente, levate la bomba, e servitela sopra una salvietta.

La crema potrete colorirla come vorrete, come ancora vi potrete mescolare dei pistacchi, o candito in filetti, spume di cioccolata, o di mandole amare trite, fiori di arancio canditi, o perlinati ec.

Le *Bombe spongate* si possono fare ancora nel seguente modo. Abbiate una *crema delicata* con qualunque odore, che vorrete, e che le troverete descritte in questo volume nel cap. *delle creme*, mescolateci poi la colla di pesce preparata come nel cap. *delle gelatine*; uniteci ancora dei bianchi d' uovi sbattuti in fiocca, che resti il tutto ben spongoso, e di buon sapore, ed odore; versate la composizione dentro una stampa di rame, poi fate gelare sopra la neve, e servite come si è detto di sopra.

Queste *Bombe spongate* si fanno di diversi colori, facendo più composizioni separate, e colorite una diversa dalle altre, e facendone gelare un suolo per volta dentro alla stampa.

Dentro questa composizione ancora, potrete mettersi filetti di candito, di pistacchi ec.

Invece delle *creme*, potrete servirvi di un *candito d' uovo*, che si fa con zucchero, acqua, rossi d' uovi, un poco di farina, e l' odore che vorrete, e poi si fa cuocere come una crema, e

quando è freddo, vi si unisce la fiocca, e la colla di pesce, e si fa la *bomba spongata* come di sopra si è detto.

### *Formaggio alla Chantilly.*

Fate intiepidire una foglietta di latte unitamente a mezza foglietta di fior di latte, o di capo di latte, poneteci l' odore, che volete, e del zucchero quanto basti; passatelo per setaccio, e fatelo ben raffreddare; uniteci poi quanto due o tre ceci di quaglio già infuso nell' acqua, e passato per panno di lino, indi versate dentro una gatta fonda, e fatelo ben quagliare sopra le ceneri tiepide; allorchè sarà ben freddo, fatelo ben scolare, ponetelo sopra una salvietta, e servtelo con zucchero sopra.

### *Formaggio al fior di latte.*

Fate un formaggio tale, e quale, come quello quì avanti *alla Chantilly*; alla riserva però, che non vi metterete dentro il zucchero, e quando lo levarete dalla giatta, lo addrizzarete dentro un' altra; copritelo per tutto con del capo di latte pasato per setaccio, e servitelo ben spolverizzato di zucchero fino.

### *Formaggio all' Imperiale.*

Allorchè il formaggio fatto nell' istessissimo modo di quello *alla Chantilly*, lo avrete levato dalla giatta, e fatto ben scolare, ponetelo dentro un' altra giatta; copritelo sopra, ed all' intorno di qualunque crema delicata fredda, e servitelo.

Potrete ancora prima di servirlo, farlo stare per mezz' ora sopra la neve con la giatta, acciò sia più gradito a mangiarsi.

Per far scolar bene i formaggi, è meglio di

metterli sopra un panno posto dentro un setaccio, prima di servirli nella giatta.

*Formaggio alla Borgognona.*

Mescolate due fogliette di capo di latte ben denso con del zucchero, l' odore che vorrete, ed un mezzo cucchiaro da tavola di gomma dragante bianca in polvere, dopo un' ora, passate per setaccio dentro una terrina, e sbattete con le bacchette, finchè avrà presa una certa consistenza; versatelo dentro un canestrino coperto al di dentro con una salvietta, e fatelo ben scolare; indi ponetelo dentro una giatta, oppure sopra il piatto con una salvietta sotto, e servitelo spolverizzato di zucchero fino. Potrete servirlo guarnito all' intorno di cialdoncini, o di spumette, o di pan di spagna, o di piccole marenghe ec.

*Formaggio alla Spilimberg.*

Fate intiepidire una foglietta e mezza di capo di latte, con mezza foglietta di latte; condite con zucchero, e l' odore che vorrete; indi passatelo per setaccio in una terrina, e fatelo ben raffreddare, poneteci dentro delle spume di cioccolata, o di mandole amare, fiori di arancio tirati a secco, o grigliati, pistacchi, e candito, il tutto ben trito; indi frullate, e raccogliete la spuma con una cucchiaja sbucata, e ponetela dentro un canestrino, che sia coperto il dentro con una salvietta; allorchè sarà ben scolato, servitelo sopra una salvietta nel suo piatto. Questo formaggio potrete ancora guarnirlo di piccola pasticcieria, o biscottineria all' intorno, se vi pare, mentre resta in vostro arbitrio.

*Formaggio all' Olandese.*

Stemperate dieci rossi di uovi con una mezza

foglietta di capo di latte; ed una foglietta di latte buono di vacca, zucchero a sufficienza, l' odore che vorrete, ed un' idea di sale; fate cuocere a lento fuoco dentro una cazzarola, movendo sempre con una cucchiaja di legno: allorchè avrà bene addensata la composizione, passatela per setaccio, e fatela raffreddare; uniteci un poco di quaglio stemperato in un poco d' acqua calda, e passato per pezza di lino; indi ponetelo dentro una giatta, e fatelo quagliare sulle ceneri tiepide, allorchè sarà freddo, fatelo scolare dentro un canestrino coperto il di dentro con una salvietta; e quindi servitelo coperto di una crema delicata, oppure naturalmente con zucchero sopra.

### *Formaggio alla Brasiliana.*

Pestate della zucca candita nel mortajo con qualche fiore di arancio a secco, e qualche cucchiaro di marmellata di cedrato, o di portogallo, o altra a vostro piacere; stemperate il tutto con latte crudo, un poco di capo di latte, e zucchero a discrezione; indi passate per setaccio, e ponetevi un poco di quaglio stemperato con acqua calda, e passato per pezza di lino, fatelo poscia quagliare sulle ceneri tiepide dentro una giatta; indi levatelo, fatelo molto ben scolare, e servite il formaggio naturalmente, ovvero coperto di capo di latte passato per setaccio, con zucchero fino sopra, oppure coperto di una crema delicata di cioccolata, o altra di vostro genio.

### *Formaggio alla Marescialla.*

Sbattete sei rossi di uovi con mezza foglietta di capo di latte, ed una foglietta di latte, zucchero, e l' odore che vorrete; indi sopra un fuo-

co lento, fate cuocere come una crema non tanta stretta, poneteci quattr' oncie di mandole macinate e stemperatele bene insieme, quando sarà tutto freddo, passatelo per setaccio, uniteci il quaglio come si è detto *nel formaggio alla Brasiliana*, e servitelo nell' istesso modo.

*Formaggio al Saint-Cloud.*

Abbiate un formaggio fatto come quello alla *Chantilly*, che sia ben scolato; ponetelo nel mortajo, ed unitelo ad una marmellata di vostro genio, stemperatelo con del latte, e capo di latte, nel quale avrete mescolato un tantino di quaglio squagliato nell' acqua tiepida, e passato per salvietta; ponete tutto dentro una giatta, e fatelo fermare sulle ceneri calde; indi fatelo ben scolare, e servitelo naturale, o coperto di una crema delicata.

*Formaggio alla Giorgiana.*

Fate bollire due fogliette di latte con una foglietta di capo di latte, zucchero, e l' odore che volete; indi poneteci della fiocca di bianco di uovi in più porzioni, fateli per un momento cuocere, e levateli dal fuoco con una cucchiaja sbucata, e poneteli a scolare sopra un setaccio. Allorchè il latte sarà consumato un terzo, levatelo dal fuoco, e fatelo raffreddare; stemperateci poi un poco di quaglio, come ho detto degli altri formaggi di sopra descritti, uniteci la fiocca, e fate quagliare dentro una terrina, sulle ceneri tiepide; indi fatelo ben scolare, e servitelo naturalmente, o coperto di una crema delicata di vostro piacere. Ved. il cap. *delle creme.*

*Formaggio di Bretagna.*

Sbattete quattro bianchi di uovi in fiocca; indi uniteci bene i rossi, e poneteli dentro una fo-

glietta e mezza di latte, e mezza foglietta di capo di latte, metteteci l' odore che vorrete, e del zucchero a sufficienza, e ponete a bollire il tutto sopra un fuoco moderatissimo: abbiate un bicchiere di acqua fresca, unito al sugo di tre limoni, e quando il latte principierà a bollire, gettateci dentro poco per volta della suddett' acqua intorno, e così farete per cinque, o sei volte, arrestandogli il bollore; fategli poi alzare uno, o due bolli, che vedrete il formaggio al di sopra; levate allora lo stagnato dal fuoco, e fatelo quasi raffreddare; quindi con una cucchiaja sbucata levate il formaggio, e ponetelo dentro un canestrino al di dentro coperto di una salvietta, fatelo ben scolare, e servitelo naturalmente, o coperto di capo di latte passato per setaccio, e zucchero sopra, oppure con una crema delicata di cioccolata, o di caffè, o di vainiglia ec.

*Formaggio alla Regina.*

Prendete un formaggio come quello alla *Chantilly*, che sia ben scolato; pestatelo nel mortajo, e stemperatelo con del capo di latte, e zucchero, fatelo poscia scolate dentro un canestrino coperto di dentro con una salvietta, e servitelo con zucchero, e cannella pesta sopra, e pistacchi pelati, e ben triti.

*Formaggio alla Biranson.*

Fate inzuppare del pan di spagna con metà latte, e metà capo di latte, e passate tutto insieme per setaccio; condite con zucchero, e l' odore che volete, ed uniteci del quaglio preparato, come negli altri formaggi di sopra descritti, ponete dentro una giatta a quagliare

sulle ceneri calde; indi fatelo ben scolare, e servitelo.

### *Formaggio alla Prussiana.*

Abbiate due fogliette di latte, ed una di capo di latte, stemperateci mezza libra di pistacchi macinati, ed un poco di marmellata di cedrato; condite con zucchero, e fate bollire per venti minuti; indi levate dal fuoco, e legate con sei rossi di uovi, passate poscia per setaccio, e fate raffreddare, uniteci allora del quaglio, e finite esattamente il formaggio, come quello alla *Chantilly*, servendolo nell' istessa maniera.

### *Ricottina alla Patrizia.*

Abbiate della ricotta assai fresca, conditela con zucchero, e l'odore che vorrete; indi stemperatela con un poco di capo di latte, o di latte; fatela scolare dentro un canestrino guarnito di dentro con una salvietta, e servitela spolverizzata di zucchero fino. Questa ricotta la potrete servire ancora passata per siringa. Alcuni vi mescolano ancora qualche rosso di uovo appena nato, oppure scaldato nell' acqua bollente.

### *Ricottina alla Mastrik.*

Stemperate una ricotta con latte, zucchero, e l' odore che vorrete, e poi passatela per setaccio, che sia di una giusta liquidezza; poneteci un poco di quaglio, come si è detto dei *formaggi* sopra descritti, fatela quagliare dentro una giatta sulle ceneri tiepide, e servitela poscia ben scolata con zucchero fino sopra.

### *Ricottina alla spielman.*

Stemperate una ricotta con latte, zucchero, l' odore che vorrete, ed un poco di crema di cioccolata, poneteci un tantino di quaglio, e finitela come la *ricottina alla mastrik*

*Latte di mandole alla Perillè.*

Stemperate delle mandole con latte di vacca, zucchero, e odore che vorrete; indi passate per setaccio, e ponetelo dentro uno stagnato con sei rossi di uovi, per ogni foglietta e mezza di latte; fate stringere come una crema, e prima da levarlo dal fuoco, poneteci i bianchi sbattuti in fiocca; fategli dare una buona scaldata che la detta fiocca si fermi, e levate dal fuoco; allorchè sarà freddo, uniteci un poco di quaglio diluito con acqua calda, e passato per panno di lino, versate in una giatta; fate quagliare sulle ceneri tiepide, e servitelo ben spolverizzato di zucchero.

*Quagliebotto di Potieu*

Sbattete del capo di latte slongato con un poco di latte, e condite con zucchero, e odore a vostro piacere; allorchè vedrete che avrà montato, e che sarà bene addensito, metteteci il quaglio; versate dentro una giatta, finite, e servite il *Quagllabotto* come il *latte di mandole alla perilliè* descritto qui avanti.

*Latte in sortù.*

Unite due fogliette di capo di latte ad una foglietta di latte; condite con zucchero, e l' odore che vorrete, e passatelo per setaccio; indi frullatelo, e raccoglietene la spuma, che farete ben scolare sopra un setaccio; prendete il latte scolato, e fatelo bollire per otto minuti, indi nel levarlo dal fuoco, legatelo con sei rossi di uovi, e fatelo raffreddare; uniteci allora un poco di quaglio, e la spuma suddetta, che unirete con gran diligenza; fatelo quagliare dentro una stampa, poi fatelo ben scolare, e servitelo. Se nella stampa vi sono foglie, fiori ec, potrete dopo

scolato colorirli con i colori, che trovarete descritti nel *trattato della credenza*, e servirlo sopra una salvietta.

*Latte di mandole alla Torinese.*

Stemperate una libra di mandole macinate con acqua, che formi un latte denso; conditelo con zucchero, e l' odore, e passate per setaccio, ponetelo poi dentro una cazzarola con pistacchi filettati; candito trito, e otto bianchi di uovi in fiocca; ponetelo sopra un fuoco molto moderato, e movete con una cucchiaia di legno; appena che avrà addensito, levatelo dal fuoco, versatelo dentro una giatta, e servitelo freddo. Potrete decorarlo con sopra folignata colorita, spume di cioccolata, marenghe, o altro di vostro gusto.

*Latte di mandole alla Minime.*

Abbiate delle mandole macinate, che stemperarete con acqua, e condirete con zucchero, e odore, passate per setaccio, ed osservate che sia un latte denso, fatelo bollire delicatamente sempre movendolo; e quando sarà ben ristretto, versatelo nel piatto, e servitelo freddo, e guarnito a vostro genio come quello alla *Torinese* qui avanti descritto.

FINE DELLA CUCINA.

# TRATTATO DEI LAVORI

## APPARTENENTI ALLE ARTI DEL CREDENZIERE, E DEL LIQUORISTA.

### *Dei colori per paste, liquori, ed altro.*

*Colore rosso*. Ponete a bollire un bicchiere e mezzo di acqua; indi poneteci un' ottava di cocciniglia pesta, un' ottava di cremor di tartaro, ed un pizzico di allume di rocca; dopo un quarto d' ora, levate dal fuoco, poneteci un pezzetto di zucchero se volete, e poscia passate il colore per pezza di lino, e conservatelo.

*Altro rosso*. Abbiate una libra di zucchero cotto a filo stretto, e sul fuoco istesso uniteci una libra di sugo di uvetta rossa, o sia amarante; fate bollire finchè cadrà dalla cucchiaja a stracci; quindi spremeteci un poco di sugo di limone, e conservate il colore nelle bottiglie.

*Giallo*. Guttigomma squagliata con acqua, oppure zafferano bollito con poc' acqua.

*Turchino*. Indaco di Spagna macinato, bollito nell' acqua, o nell' acquavite, e poi passato per pezza, che sia poco acquoso.

*Verde*. Guttigomma, e indaco unito forma il verde; oppure pestate, ed esprimete il sugo dai spinaci, o dalla bieta, passatelo per setaccio, fategli alzare il bollore, e versate sopra un setaccio stretto, raccogliete il verde che resta sul setaccio, e servitevene.

*Lillàs*. Indaco, e rosso unito, forma questo colore da degradarsi più, o meno chiaro.

*Scuro.* Cioccolata squagliata.
*Altro Scuro.* Sugo di liquerizia.

*Olio zuccheroso di agrumi.*

Strofinate un pezzo di zucchero in pane sopra un limone, o cedrato, o altro agrume, ed a mano, a mano che n' estraerete l' essenza, andarete con un coltellino levandola dal zucchero, e la conservarete in un vasetto ben chiusa.

*Essenze zuccherose di molti fiori.*

Prendete le foglie di quel fiore fresco che vorrete, e mescolatele bene con del zucchero fino, che per ogni libra di esso, vi vogliono dieci oncie di fiori; ponete tutto dentro una larga boccia, otturatela con sughero, e carta, ed esponetela al sole, o alla stufa, finchè vedrete tutto il zucchero ben fuso; allora passate per setaccio, e conservate l' essenza ben chiusa dentro piccole garafine di cristallo.

*Acqua di maraschino.*

Ammaccate le marasche fresche con i nocciuoli, e mescolateci qualche stecco di cannella; ponete dentro una gran concollina, coprite con un panno, e lasciate fermentare; allorchè vedrete terminata la fermentazione, versate dentro un lambicco, e distillate l' acqua che ne sorte, raccogliendola dentro un recipiente che lasciarete un poco aperto, finchè perda l' odore d' empireuma, e dopo un giorno, otturate bene, e conservate l' acqua. Se non avesse odore empireumatico, allora potrete otturar subito il suddetto recipiente. Se prima di stillarla vi vorrete unire un poco di acquavite, o di vino gagliardo, non farete male. Alcuni vi aggiungono qualche foglia di alloro reggio nel marasche allorchè le distillano.

*Acque di alcuni frutti a fresco,*

Esprimete il frutto che vorrete, e raccoglietene il sugo, che per ogni libra, vi metterete dodici goccie di acido solforico, e dopo che il sugo sarà ben chiaro, e depurato, riempitene piccole bocc'e, e poneteci sopra dell' olio; otturate con sughero, e catrame, e conservate questi sughi espressi dentro l' arena in cantina. Queste acque al fresco conservano l' odore, ed il sapore del loro frutto per fare i sorbetti fuori di stagione; e l' acido solforico ne impedisce la fermentazione.

*Acque distillate di qualunque fiore, aroma, ed agrume; e dei loro oli essenziali.*

Dopo aver fatto stare infusione nell' acqua quel fiore, o aroma, o le zeste dell' agrume, che vorrete ec., se ne distilla l' acqua dentro un lambicco. Se l' aroma, o fiore ec. sarà in quantità, ne potrete raccogliere ancora l' olio essenziale, che noterà sull' acqua.

*Spiegazione di alcuni termini di credenza.*

*Stancheggiare*. Significa muovere il zucchero cotto con una cucchiaja di legno nella sponda del caldajo, o pozzonetto acciò granisca.

*Tornire*. Vuol dire levare la superficie della scorza ad un frutto, o agrume con un temperino.

*Tornitura*. E' la scorza superficiale levata al frutto, o ad un' agrume in forma di una sottilissima fittuccia.

*Del Zucchero*

Essendo lo Zucchero la base fondamentale di tutti i sorbetti, rosoli, biscottineria, canditura ec., così bisogna conoscerne a perfezione le cotture per poter lavorare con esattezza, e se-

condo le regole più precise dell' arte. E siccome per economia, in molte lavorazioni si addopera al dì d' oggi lo sciroppo d' uva, ed il miele invece del zucchero, così vi descriverò la maniera di purificare, e togliere per quanto si puole l' acido mallico al miele, come pure per fare lo sciroppo d' uva, che l' uno, o l' altro, potrete addoperare per i rosoli, marmellate, confezzioni liquide, e simili lavori. Io però tutti i lavori ve li descriverò fatti con il zucchero di canna, onde a voi poi lascio l' arbitrio di commutarlo in qualche luogo, che vi parerà a proposito.

*Chiarificazione del Zucchero, e sue cotture.*

Sbattete dei bianchi di uovi dentro una terrina con acqua a sufficienza; indi mescolatene quanto basti per sciogliere del zucchero dentro uno stagnato, che ponerete sopra un fuoco mediocre; allorchè spunterà il bollore poneteci dell' altr' acqua con la chiara di uovo, e così farete per due, o tre volte; indi andate levando la schiuma con la cucchiaja bucata, e ponetevi poco per volta l' acqua con la chiarata, ed allorchè non tramanderà più schiuma, filtrate lo sciroppo per lana; indi tornate a far bollire lo sciroppo, e quando vedrete, che non cola tanto sciolto dalla cucchiaja, levatelo, e conservatelo; questa è la prima cottura detta a *lissè*, o sia a *lisa.* Con il sangue di bue ancora stemperato con acqua, si potrà chiarire il zucchero, invece dei bianchi di uovi.

La seconda cottura è detta a *piccolo perlè*, o sia a *primo filo*, e si conosce allorchè toccato con l' indice, e con il pollice, formerà dei piccoli fili, che non reggono con separare le dita.

La terza cottura è il *gran perlè*, ovvero il *filo*, o sia *il tiraggio*, ed è una cottura più forte della

precedente, mentre i fili saranno più numerosi, e resistenti nel separarli.

La quarta cottura è *a soufflè*, o sia a *penna*, e si conoscerà, quando immergendovi la cucchiaja sbucata, e poi soffiato per i buchi, ne voleranno via come tante piccole penne.

La quinta cottura è a *plume*, o sia a' *perla*, o *palla*, ed è quando preso un poco di zucchero con le dita, se ne potrà formare una palla, che non attacchi.

La sesta è il *cassè*, o sia il *caramello*, e si conosce allorchè messo un poco di zucchero nell' acqua fredda, si potrà spezzare come un vetro, e non attaccherà sotto il dente.

Le schiume del zucchero potrete chiarirle con i bianchi d' uovi, come di sopra si è detto.

*Modo di chiarificare il miele,*
*e formarne lo sciroppo.*

Mettete sei libre di buon miele bianco dentro uno stagnato con tre oncie di carbone dolce pesto, e tre fogliette di acqua; ponete sul fuoco, e fatelo bollire per un quarto d' ora; indi levatelo dal fuoco, e fatelo riposare per tre ore; tornate a fargli spuntare il bollore, e poscia filtratelo per stamina. Tornate a mettere il miele sul fuoco a bollire con una rametta di rosmarino, e dell' acqua sbattuta con bianchi di uoni, che anderete mettendo dentro lo sciroppo a mano, a mano, che bolle, e si chiarifica; allorchè sarà ben chiaro, smorzateci dentro uno, o due carboni accesi, e quando lo sciroppo sarà stretto al suo punto, aggiungeteci un bicchiere di vino buono, oppure tre bicchierini di acquavite; tornate a filtrarlo, e conservatelo, mentre se sarà

miele buono, verrà un sciroppo eccellente per marmellate, rosoli, ed altri lavori.

*Maniera di fare lo sciroppo d' uva.*

Svagate, e capate l' uva matura, ed un poco impassita; e poi con le sole mani spremetene il sugo, che passerete per setaccio; indi per impedirne la fermentazione, in caso ne aveste da far molto, smorzateci due o tre zolfaroli accesi; oppure poneteci qualche goccia di olio di vetriolo; Ponete poi il sugo sul fuoco dentro uno stagnato, ed appena comincia a scaldarsi, che vi metterete della polvere di marmo, o creta calcinata, e ve ne metterete finchè non faccia più effervescenza; allora aumentate il fuoco, fate bollire per un quarto d' ora, e poscia versate il tutto dentro vasi di figura conica, e lasciate così per ventiquattr' ore; indi filtrate, e chiarite lo sciroppo sul fuoco con un bianco d'uovo per ogni dieci libre di liquido; oppure con tre oncie di sangue di bue; dopo tornate a filtrare, e lasciate di nuovo lo sciroppo in riposo per altre dodici ore; allora fatelo evaporare a consistenza di sciroppo stretto, procurando di fare l' operazione dentro un vaso piano, e largo, acciò siegua più prontamente l' evaporazione; indi immergete il fondo del vaso nell' acqua fredda, acciò perda subito il bollore; e quando sarà intiepidito, lo metterete nelle bottiglie, e lo conservarete bene otturato in luogo asciutto.

## CAP. I.

### *Dei Rosoli di ogni sorte.*

In due maniere si fabbricano i Rosoli, cioè per distillazione, o per infusione. Quei distillati si fanno con infondere la droga, o fiore, o erba, o zeste d' agrume ec. nell' acquavite, che posta nel lambicco, se ne ritrae con la distillazione lo spirito impregnato dell' aroma. Quelli poi fatti per infusione, si fanno con mettere l' aromati, fiori ec. dentro lo spirito di vino, e quando ne avrà assorbito l' odore, si filtra per cottone. Qualunque spirito odoroso poi si unisce al zucchero sopraffino in grana, o sciroppato, e vi si mette ancora una certa quantità necessaria d' acqua per accommodarlo secondo gli organi del gusto; indi si filtra il rosolio per cottone, fino alla perfettissima chiarezza. Per i rosoli composti di un solo genere di aroma, mi pare inutile a descriverne le dosi, e solo mi sono riserbato di scrivere qui appresso quelli che sono al presente più di moda, e stimati dalle persone, che amino il buon gusto. Accennerò solamente le dosi, che s' infondono nello spirito, mentre per ogni foglietta di spirito poi ci vogliono circa venti oncie di zucchero; e verranno due fogliette e mezza circa di ottimo rosolio. Tutti i qui appresso rosoli, si fanno semplicemente per infusione.

### *Alkermes liquido.*

Coriandoli una quarta d' oncia, angelica di Boemia mezz' oncia, cannella un' oncia e mezza, vaniglia una quarta d' oncia, una noce moscata, garofani numero dodici, spirito fogliet-

te due ; dopo si filtra lo spirito, e vi si aggiunga acqua di rose oncie sei, acqua di fiori di arancio oncie quattro, e poi si unisca allo sciroppo, si colorisca rosso con la bollitura di cocciniglia, e si torni a filtrare.

*Rattafia Imperiale.*

Essenza di bergamotta mezz'oncia, scorza di cedrato oncie tre, fiori di arancio oncie tre, angelica di Boemia oncia una, spirito fogliette quattro.

*Olio di Venere.*

Cannella oncia una, vainiglia una quarta d' oncia, spirito fogliette due.

*Liquore Peruviano stomatico.*

Radici di angelica oncia mezza, di genziana oncia una e mezza, di zenzero un' oncia, di serpentaria un' oncia, reabarbaro una quarta d' oncia, china une quarta d' oncia, zaffrano un' ottava d' oncia, aloè succotrino, bacche di ginepro, scorze di arancio forte, ascenzo minore mezz' oncia per sorte, spirito fogliette sei, e zucchero quanto basta.

Questo è un elisir il più gustoso, ed eccellente per facilitare la digestione, e per preservarsi nelle arie sospette,

*Rattafia di Granoble.*

Visciole secche ammaccate con le ossa libra una, cannella oncia mezza; vainiglia una quarta d' oncia, garofani numero dodici, spirito fogliette tre.

*Rattafia di cotogni.*

Grattate dei cotogni con una grattuggia, ed esprimetene il sugo, che per ogni foglietta di sugo, vi unirete due fogliette di spirito, mezz' oncia di coriandoli, una quarta di cannella, un

pizzico di macis, ed un' ottava d' oncia di vainiglia.

*Piacere delle Dame.*

Seme di anigella mezz' oncia, zeste di portogallo un' ottava, acqua di rose oncie quattro, spirito fogliette due.

*Acqua moscata.*

Erba asclarea un' oncia, fiori di sambuco una quarta d' oncia, vainiglia un' ottava d' oncia, coriandoli un' ottava d' oncia, anisi un' ottava d' oncia, spirito fogliette due.

*Crema soave.*

Cacao abbruscato intero un' oncia e mezza, caffè abbruscato intero un' oncia e mezza, vainiglia un' ottava d' oncia, cannella un' oncia e mezza, acqua di fiori d' arancio oncie tre, scorza di cedrato una quarta d' oncia, spirito fogliette due.

*Barbados.*

Zeste di portogallo, di limone, di cedrato due oncie per sorte, vainiglia mezz' ottava, finocchio un' ottava, spirito tre fogliette.

*Escubac Inglese.*

Mandole amare oncie quattro, cannella oncia mezza, ireos di Firenze oncia mezza, macis, cardamomme, garofani una quarta d' oncia per sorte, zeste di un limone, spirito fogliette due.

*Perfetto amore.*

Cannella oncia una, garofani, vainiglia un' ottava d' oncia per sorte, zeste di cedrato una quarta d' oncia, acqua di rose oncie tre, noce moscata una, spirito fogliette due; si colorisce rosso con la cocciniglia.

*Vero latte di Vecchia.*

Anisi oncia una, cannella una quarta, ireos

mezz' oncia, angelica di Boemia mezz' oncia, zenzero mezz' oncia, acqua di fiori d' arancio due oncie, spirito fogliette due.

*Acqua d' oro.*

Cannella mezz' oncia, macis un' ottava, garofani una quarta, coriandoli un' ottava, zeste di limone, e zeste di portogallo, due, o tre sole per sorte, zafferano una quarta, spirito fogliette due.

*Chiaretto d' Armenia.*

Visciole peste con le ossa una libra, framboas, ribes, mezza libra der sorte, che ne dovrete esprimere il sugo, mezza noce moscata, coriandoli una quarta d' oncia, cannella mezz' oncia, vainiglia la metà di un' ottava d' oncia, spirito due fogliette.

*Indovinar lo devi.*

Zenzero un' ottava d' oncia, garofani una ottava, cannella mezz' oncia, rose un pugno, mandole amare una quarta, lavanda un pizzico, spirito due fogliette.

*Hipocras.*

Zeste di un limone, garofani un' ottava d' oncia, mezza noce moscata, cannella mezz' oncia, macis un pizzico, spirito due fogliette.

*Sospiro di Ninfa.*

Fiore di sambuco un pugno, cannella mezz' oncia, vainiglia un' ottava, essenza di bergamotta una quarta d' oncia, spirito due fogliette.

*Missipì*

Caffè abbruscato, cacao abbruscato tre oncie per sorte, vainiglia mezz' ottava, cannella un' oncia. Si ponga il tutto in fusione in due fogliette di spirito, avvertendo di metterci il caffè, ed il cacao intero, appena abbruscati.

*Mille odori.*

Lavanda un' ottava, origano, ireos, una quarta d' oncia per sorte, zeste di mezzo limone, essenza di bergamotta mezz' ottava, acqua di rose tre oncie, acqua di fiori di arancio due oncie, garofani una quarta, spirito due fogliette.

*Non lo saprai.*

Seme di anigella un ottava, visciole secche peste tre oncie, malva di Egitto una quarta, essenza di menta peperina goccie venti, anisi stellati un' ottava, cannella mezz' oncia, mezza noce moscata, spirito due fogliette; si colorisce con la cocciniglia.

*Bocca di Dea.*

Cannella un' oncia, gelsomini un pugno, ireos una quarta d' oncia, acqua di fiori d' arancio quattr' oncie, spirito due fogliette.

*Lagrima di amante.*

Erba S. Maria otto foglie, cannella una quarta, timo cedrato un pugno, acqua di rose sei oncie, spirito due fogliette.

*Acqua Turca.*

Un pugno di petrosemolo pesto, rosmarino mezzo pugno, noce moscata una, coriandoli un' ottava, cerfoglio, e dragoncello, un pizzico per sorte, spirito fogliette due, acqua di melissa otto cucchiari da tavola.

*Fiamma di fuoco.*

Pepe garofanato un quarta, pepe forte un' ottava, acqua di rose tre oncie, anisi stellati un' ottava, cannella un oncia, zenzero una quarta, coriandoli un' ottava, spirito due fogliette; si colorisce rosso con la cocciniglia.

*Mistrà di Levante.*

Anisi, e finocchio quattr' oncie per sorte,

Coriandoli mezz' oncia , spirito due fogliette.

*Diavolone rosso.*

Cannella due oncie, pepe forte una quarta di oncia, zenzero un' ottava d' oncia ; spirito due fogliette.

*Torroncino.*

Mandole dolci abbruscete, e peste oncie sei, cannella mezz' oncia, vainiglia mezz' ottava ; spirito due fogliette.

*Rattafia di Noci verdi.*

Ponete venti piccole noci verdi tenerissime in fusione dentro due fogliette di spirito di vino con uno stecco di cannella ; e dodici garofani ; indi filtrate l' infusione, ed accomodatela con il zucchero, tornando poi a filtrarla di nuovo.

*Liquore stommatico di noci.*

Capate ventiquattro noci, e levate la pelle ai spicchi, che restino bianchissimi, e poneteli in fusione con due fogliette di spirito, una ottava di cannella intera, ed un pizzico di macis ; dopo dodici giorni accommodate il rosolio con il zucchero, e filtratelo.

*Elisir di longa vita.*

China ammaccata oncia una, reabarbaro un' ottava d' oncia, radice di angelica, zenzero, galanga mezz' oncia per sorte, macis mezz' ottava ; garofani un' ottava, scorza di limone scorza di arancio forte mezz' oncia per sorte, anisi, e finocchio una quarta per sorte, spirito fogliette due. Dopo l' infusione di venti giorni, si aggiusta con il zucchero, e si filtra.

# C A P. II.

## *Dei Sorbetti gelati d' ogni qualità.*

Essendo questo un Capitale che ha molto bisogno di spiegazione, credo, che non sarà discaro al lettore, se sarò in questo un poco prolisso, mentre avrei piacere, che specialmente i dilettanti potessero operare felicemente da loro istessi; onde principierò dai primi erudimenti dell' arte di gelare, per poi estendermi generalmente sulle composizioni.

*Maniera di gelere qualunque sorbetto,*

Tagliate una grossa rotella di neve, e ponetela nel fondo di una mastella con un poco di sale sotto, e sopra; indi posateci sopra la sorbettiera otturata, ed all' intorno metteteci della neve sminuzzata, e mescolata con sale; girate di continuo la sorbettiera, e seguitate a girarla, staccando ogni tanto il sorbetto con la staccatora. Allorchè sarà bene asciutto, ed indurito, coprite la sorbettiera, levate l' acqua sturando la mastella, e metteteci l' altra neve. Finite poscia di mantecare il sorbetto, e quando sarà al suo punto servitelo dentro le giare di cristallo.

*Modo di fare i pezzi gelati.*

Abbiate delle stampe di latta, o di stagno, o di piombo, che riempirete di qualunque sorbetto gelato, che vorrete, ed incartatele poscia acciò non vi penetri l' acqua salata; ponetele quindi dentro la neve salata, ed incalcatela bene. Dopo due ore levate i pezzi gelati dalla stampe, e serviteli. Se dopo levati dalla stampe vorrete conservarli per qualche tempo, vi converrà di

incartarli, e metterli dentro una stufa di latta, o di stagno con neve sotto, e sopra.

Per levar bene i pezzi gelati dalle stampe, conviene d' immergerle per un istante nell' acqua.

*Alcune regole generali per i sorbetti.*

Allorchè nel gelare i sorbetti vedrete che non vogliono stringere, sarà segno che saranno troppo di corpo, cioè troppo carichi di zucchero, onde vi metterete allora un poco di acqua, e questo si prattica allorchè sono sorbetti di frutti, o di agrumi, e simili. Se poi fossero sorbetti di latte tanto crudi, che cotti, slongateli con un poco di latte, o capo di latte.

Al contrario poi se fossero troppo magri, e formassero un' attaccatura non mantecata, in quel caso vi metterete un poco di zucchero cotto a *lisa.*

*Dei sorbetti cotti di latte, ed altri simili.*

Prima si devono ben sbattere i uovi dentro uno stagnato, e poi vi si mischia il zucchero, ed il latte, o acqua e l' odore che vorrete; indi si mette sopra un fuoco moderato, e con una cucchiaja di legno si maneggia di continuo, finchè il sorbetto sarà stretto, che conoscerete quando tingerà bene la cucchiaja. Passate allora per setaccio, e quando sarà freddo gelatelo.

*Dei sorbetti di latte crudo.*

Mescolate il zucchero con latte crudo di vacca, e poneteci quell' odore che vorrete, passatelo poscia per setaccio, e gelatelo.

*Dei sorbetti di Agrumi.*

Levate la scorza a otto, o dieci limoni, quindi spremeteli, e passate il sugo per setaccio dentro una catinella bianca; mescolateci circa

due libre e mezza di zucchero chiarito, e cotto a *lisa*, con tre bicchieri circa di acqua fresca; indi poneteci dentro alcune zeste finissime dell' agrume con il quale vorrete fare il sorbetto, e lasciatele in fusione per mezz' ora; passate poscia per setaccio, e gelate come il solito.

Osservate che questa è una buona dose per fare un boccale di sorbetto.

### *Dei sorbetti di frutti di qualunque sorte in generale.*

Per ogni boccale di sorbetto, spremete una libra e mezza di qualunque frutto che vorrete, passando il sugo per setaccio con due bicchieri d' acqua; indi accomodatelo con circa due libre e mezzo di zucchero cotto a *lisa*, ed il sugo di due, o tre limoni; metteteci l' odore che vorrete, e quindi fate gelare il sorbetto come di sopra si è detto.

Molte qualità di frutti come v. g. le *lazzarole*, li *cotogni*, le *ranette*, l' *ananas*, ed altri simili, potrete farli cuocere con il zucchero cotto a *lisa*, e quindi passarli per setaccio, ed accomodarli con il sugo di limone, l' acqua, l'odore, e colore che vorrete.

### *Dei sorbetti per infusione.*

Se la robba che vorrete mettere in fusione, sarà d' ammaccarsi nel mortajo, ammaccatela, e se poi fossero frutti, fiori ec., si lasciano interi.

Ponete dunque in una sorbettiera di un boccale quel capo di robba con il quale vorrete fare il sorbetto, e quindi uniteci due bicchieri d' acqua bollente, e zucchero *a lisa* a proporzione, coprite con carta, e con il coperchio, e

fate stare così sulle ceneri tiepide per cinque, o sei ore; passate poscia il sorbetto per setaccio, e gelatelo.

### *Dei sorbetti graniti.*

Potrete qualunque sorbetto di *agrume*, o di *frutti*, o altri ec., farli graniti; che per far ciò bisogna, che non sino molto abbondanti di zucchero, e non si devono molto far indurire, maneggiandoli bene con la staccatora, acciò restino ben graniti.

### *Dei sorbetti spongati.*

Allorchè vorrete fare un sorbetto spongato, si deve riempire altro che due terzi della sorbettiera, e quando il sorbetto sarà quasi gelato, si sbatte con la staccatora acciò cresca, e venga ben spongato.

Il più delle volte ancora si mette della *pasta marenga* dentro i sorbetti spongati.

### *Sorbetto di latte naturale.*

Latte fogliette tre e mezza, rossi di uovi numero otto, zucchero oncie quattordici, e l'odore che vorrete. Si fa cuocere come si è detto di sopra *nei sorbetti cotti di latte*, indi si gela.

Questa è la dose per un boccale, e se vorrete aggiungervi qualche uovo intero, resta in vostro arbitrio.

### *Sorbetto di buttiro.*

Latte fogliette due, capo di latte foglietta una e mezza, rossi d' uovi numero dodici, zucchero oncie quattordici, e l' odore che vorrete. Si fa cuocere come *i sorbetti cotti di latte*, e poscia si gela.

Questa ancora è la dose per un boccale.

*Sorbetto di pane di Spagna.*

Allorchè sarà gelato un sorbetto come quello di butirro, poneteci dentro un poco di marenga, sbattete bene, e quando sarà il sorbetto spongato, servitevene a vostro piacere.

*Sorbetto alla crema di qualunque sorte.*

Fate una composizione come il *sorbetto di butirro*, e poneteci dentro quell' odore che vorrete, come v. g. *zeste di agrumi*, *oppure mandole*, *o biada*, *o nocchie*, *o caffè*, *o cacao*, il tutto abbruscato, oppure della *cioccolata*, *o cannella*, *o fiori*, o qualunque altro odore che sarà di vostro genio; indi fate cuocere il sorbetto come di sopra si è detto, passatelo poscia per setaccio, e gelatelo come il solito.

*Sorbetto ai rossi di uovo di più qualità.*

Rossi di uovi numero quindici, zucchero chiarito cotto *a lisa* libre due e mezza, e l' odore che sarà di vostro genio. Si stemperano i rossi d' uovi con il zucchero freddo, indi si mette l' odore, e si fà cuocere come i *sorbetti cotti di latte*, e poscia si gela.

Quando il sorbetto sarà quasi gelato, se vorrete mettervi un poco di *pasta marenga*, resta in vostro arbitrio, ma bisogna ben sbatterlo, acciò resti mantecato, e ben spongato.

Questa ancora è la dose di un boccale.

*Sorbetto di caffè naturale.*

Abbiate venti tazze di buon caffè bene chiaro; indi poneteci circa due libre e mezza di zucchero cotto *a lisa*; fate gelare, sbattendo bene il sorbetto, e servitelo a vostro piacere.

*Sorbetto di caffè bianco.*

Abbrustolite ott' oncie di caffè, e ponetelo subito in fusione per sei ore dentro una fogliet-

ta d' acqua ; indi passate per setaccio , ed accomodate il sorbetto con circa due libre di zucchero cotto a *lisa* ; fatelo poscia gelare , sbattendo assai , acciò venga spongato , e servitelo.

Se dentro questo sorbetro allorchè sarà quasi gelato , vorrete mettervi un poco di *pasta marenga* , resta in vostro arbitrio.

*Sorbetto di cioccolata naturale.*

Cioccolata buona libra una , zucchero in grana oncie dieci , acqua un boccale ; Si fa squagliare sul fuoco dentro uno stagnato il zucchero , e la cioccolata , con l' acqua ; indi si mette lo stagnato sopra un fuoco moderato , maneggiando sempre con la cucchiaja di legno finchè sarà ben cotta , e densa ; passate per setaccio di seta , e quando sarà fredda , gelate come il solito.

Questa e la dose per un boccale.

*Sorbetto di cioccolata bianca.*

Abbrustolite ott' oncie di *Cacao* quanto per levargli la scorza , e quindi tornate a farlo abbruscare al suo punto , e ponetelo in fusione dentro una foglietta d' acqua bollente , aggiungendovi qualche stecco di cannella ; passate poscia per setaccio , ed aggiustate il sorbetto con due libre di zucchero cotto a *lisa* , e fate poscia gelare come il solito , regolandovi come si e detto dei *sorbetti spongati.*

Questa ancora e la dose per un boccale.

*Sorbetto di cannella naturale.*

Ammaccate nel mortajo un oncia e più di cannella , e quindi ponetela in fusione con circa una foglietta e mezza di acqua bollente ; passate poscia per setaccio , ed aggiustate il sorbetto con circa due libre e mezza di zucche-

ro cotto a *lisa* ; indi fate gelare come il solito , e servite a vostro piacere.

Questa è la dose per un boccale.

*Sorbetto di cannella bianca.*

Questo sorbetto lo farete come il precedente , ma ci metterete meno cannella , e meno acqua , e zucchero ; indi lo spongarete , come si è detto di sopra nei *sorbetti spongati.*

*Sorbetto di pistacchi naturale.*

La dose per un boccale di questo sorbetto è la seguente. Pistacchi macinati libra una , l' odore che vorrete , zucchero cotto a *lisa* libre due ; stemperate li pistacchi con una foglietta di acqua ; indi passate per setaccto , metteteci l' odore ed il zucchero , e fate poscia gelare il sorbetto.

*Sorbetto di finto pistacchio.*

Questo sorbetto si fa come il precedente , ma con una libra di pignoli invece di pistacchi , e si colorisce con un verde di bieta. *Vedi li Colori* , mettedovi l' odore di vainiglia , e di cannella , o di *noce moscata.*

*Sorbetto di semi di melone.*

Semi di melone macinati oncie dieci . Si fà il sorbetto come quello di *pistacchio naturale.*

*Sorbetto di pignolo.*

Con una libra di pignoli macinati , si fà il sorbetto nell' istessa maniera , che quello di *pistacchio naturale.*

*Sorbetto di mandole dolci.*

Macinate assai fine una libra di mandole dolci , e quindi fate il sorbetto come quello di *pistacchio naturale.*

*Sorbetto di mandola amara.*

Mandole dolci macinate oncie nove , man-

dole amare macinate oncie tre. Si fa il sorbetto come quello di *pistacchio naturale.*

*Sorbetto di nocchia.*

Nocchie pelate, e macinate libra una. Si fà questo sorbetto, come quello di *pistacchio naturale.*

*Sorbetto di castagna.*

Castagne arrostite e peste libra una. Si fà questo sorbetto come quello di pistacchio naturale, mettendovi dentro l' odore di *cannella*, o di *vainiglia.*

*Sorbetto di Orzata.*

Tanto il sorbetto di *mandole*, che di *semi di melone*, o di *pignoli* facendolo granito potrete dargli questo nome; ma il sorbetto di Orzata si fa di sole mandole.

*Sorbetto di qualunque agrume.*

Con la regola che vi ho detta di sopra nei *sorbetti di agrumi*, potrete fare li quj appresso ancora; e solo in quello di arancio, potrete aggiungervi il sugo di due o tre aranci per ogni boccale.

***Sorbetto di limone*, *sorbetto di arancio*, *sorbetto di cedrato*, *sorbetto di calabresella*, *sorbetto vi bergamotta*, *sorbetto di melarose*, *sorbetto di merangolo forte*, *sorbetto di spadafora*, *sorbetto di cinesi*, *o sia merangoletti della China*.**

Vedete il modo di fare questi sorbetti nell'articolo *Sorbetti di Agrumi.*

*Sorbetto di latte crudo di qualunque sorte.*

Latte fresco di vacca due fogliette, fiori di latte due fogliette, oppure capo di latte, zucchero libra una e mezza, l' odore che vorrete.

Fate bene squagliare il zucchero fino nel lat-

te; indi passate per setaccio, e gelate come il solito.

Questa ancora è la dose per un boccale.

*Spume gelate di ogni sorte.*

*Spume di latte.* Fate una pasta cruda di *latte* come la precedente; indi sbattetela con le bacchette, o con un frullo, ed a mano a mano che farà la spuma, ponetela a scolare sopra un setaccio; quindi riempiteci le stampe, o le chicchere, e mettetele in neve; ogni tanto rompete leggiermente la spuma, e mettetevene dell' altra; ed allorche sarà ben gelata, servitevene.

*Spume di cioccolata.* Abbiate un *sorbetto di cioccolata al naturale*; quindi frullatelo bene, e fate scolare la spuma sopra un setaccio, e poscia fatela gelare nelle chicchere, o nelle stampe come le precedenti di *latte*. Potrete ancora fare le spume di latte, con mettervi dentro la cioccolata rapata.

*Sorbetto di persiche, e di ogni altro frutto.*

Spremete una libra di persiche con una foglietta di acqua, e passate per setaccio con espressione; indi aggiungeteci il sugo di due, o tre limoni, e metteteci l' odore che vorrete, e circa due libre e mezza di zucchero cotto a *lisa*; fatelo poscia gelare come troverete nell' articolo *Sorbetti di frutti*, e servitelo.

In questo istesso modo potrete ancora fare li sottocritti sorbetto di frutto cioè.

*Sorbetto di Albicocche, sorbetto di Fravole, sorbetto di Ananas, sorbetto di Visciole, sorbetto di Ciriegie, o cerase di qualunque sorte, sorbetto di Arbuto, o siano Ciriegie marine, sorbetto di Cotogno, sorbetto di Melone, sor-*

*betto di Granato*, *sorbetto*, *di Moscarole*, *sorbetto di Ranette*, *sorbetto di Moscatello*, *sorbetto di Cocommero*, e molti altri ancora; ma nel sorbetto di *cocommero*, vi potrete mettere l' odore di cannella, o di vainiglia, e guarnirlo con semetti fatti di cioccolata.

Per fare li sorbetti di frutti, tanto al *crudo*, *che cotti*, potrete vedere l' articolo *Sorbetti di frutti di qualunque sorte.*

*Sorbetto di Poncio granito, e spongato.*

Per farlo *granito*. Allorchè sarà quasi gelata la *limonea*, metteteci il *Rhum jamaico* a discrezione, e finitilo come gli altri *sorbetti graniti*.

Per farlo *spongato*. Quando sarà quasi gelata la limonea, poneteci dentro un poco di *pasta marenga*, e quindi sbattete bene, ed intostate il sorbetto; metteteci poscia il Rhum come sopra, e finite di gelare, servendolo come gli altri sorbetti.

*Sorbetto di gramolata.*

A qualunque sorbetto di frutti granito, gli si dà il nome di gramolata come v. g. di *fravole*, di *visciole*, di *persiche*, e di qualunque altro.

*Sorbetto di tutto frutto.*

Abbiate un sorbetto gelato di qualunque frutto vorrete; indi poneteci dentro un poco di pistacchi, di mandole, di pignoli, di nocchie, di scorzette candite ec. il tutto tagliato a filetti, ed ancora potrete aggiungervi qualche fravola, o qualche visciola cotta con zucchero, e tagliata come sopra.

*Sorbetto di qualunque liquore.*

Allorchè sarà gelata la limonea, sbattetela

bene ; e mescolateci un poco di *pasta marenga* ; poneteci dentro quel liquore che vorrete , e finitelo da stringere bene , servendolo , come il solito.

In questo modo potrete fare il *sorbetto di acqua di marasche* detto Maraschino , il *sorbetto di qualunque rosolio* , il *sorbetto di qualunque vino forestiere* , ed altri simili a vostro piacere.

Avvertite però , che quando metterete qualunque *liquore* nel sorbetto , mettetene in una giusta quantità , cioè appena per dargli l'odore , altrimenti vi riuscirebbe male , e non potrete più stringere bene il sorbetto.

## C A P III.

### *Delle Conserve di tutte sorte.*

### *Conserva di qualunque Agrume.*

Tagliate l'agrume in quarti , e fatelo cuocere con acqua bollente ; indi levategli tutta la midolla cellulare , e fatelo stare per tre o quattro giorni nell'acqna corrente ; pestatelo poscia nel mortajo, e passatelo per setaccio. Abbiate tanto zucchero per quanto peserà la polpa dell' agrume , chiaritelo , e fatelo cuocère a *penna* , ed uniteci la detta polpa ; seguitate a far cuocere , ed a maneggiare affinchè non brucci , e quando posta un poco di conserva sopra la carta da scrivere , non trapasserà l' umido , sarà segno , che

sarà arrivata ; ed allora conservatela nei vasi in luogo bene asciutto.

*Conserva di frutti in polpa.*

Allorchè avrete cotto un qualche frutto, come v. g. pere, mele, albicocche ec. con acqua, scolatelo bene, e passate la polpa per setaccio; indi con l' istesso metodo della *conserva di agrumi*, regolatevi a far questa ancora.

*Conserva di frutti liquida.*

Con il sugo espresso dalle ciriegie, e ribes, framboas, fravòle ec., vi regòlerete di fare le conserve nel seguente modo. Allorchè avrete cotto a *penna* una libra di zucchero, uniteci mezza libra del sugo, fate cuocere finchè cadrà a stracci dalla cucchiaja, e conservatela.

*Conserva di fiori diversi.*

Prendete mezza libra di fronde del fiore che vorrete, fatele imbianchire un' istante nell' acqua bollente, e ponetele dentro un pozzonetto sul fuoco con una libra di zucchero cotto a *penna*, fate bollire finchè cadrà a stracci dalla cucchiaja, e poi conservate come sopra.

*Conserva liquida di Orzata.*

Stemperate una libra di mandole dolci peste con circa una foglietta e mezza d' acqua, e dopo un ora passate per salvietta con espressione; unitela ad una libra e mezza di zucchero cotto a *palla*, e fategli dare pochi bollori; indi poneteci l' odore che vorrete, e quando sarà stretta la conserva come uno sciroppo assai denso, conservatela nelle bottiglie.

*Conserva di Orzata solida.*

Abbiate due libre di zucchero cotto a penna, stancheggiatelo, ed uniteci otto, o dieci oncie di mandole dolci macinate, poneteci l' odore,

che vorrete , e sbattetela molto affinchè venga bianchissima ; versatela poi nei barattoletti , e conservatela.

*Canserva solita di Semi di Meloni.*

Con i semi di meloni, e con l' istessa regola dell' *Orzata solita*, potrete fare questa conserva chiamata comunemente *Semata*.

*Conserva di Semi di Melone in polvere.*

Pestate tre oncie di semi di melone con circa sei oncie di zucchero asciutto , passatelo dopo per setaccio , e conservatelo.

*Agro di cedro, o di arancio.*

Mondate i limoni , o gli aranci in spicchi , e levategli i semi ; indi poneteli dentro un pozzonetto al fuoco finchè biancheggino del tutto ; unitene quattr' oncie dentro ad una libra di zucchero cotto a *penna*, e fate bollire finchè cadrà a stracci dalla cucchiaja ; allora fatela raffreddare , e conservatela nei vasi verniciati.

Si può fare ancora questa conserva con l' agro del limone , o dell' arancio passato per setaccio.

*Sciroppo acetoso.*

Cuocete a *penna* una libra di zucchero ; indi uniteci circa poco più di un bicchiere da tavola di aceto , fatelo stringere a consistenza di stretto sciroppo , e conservatelo . Dentro questo sciroppo , vi si può mettere del sugo di fravole , di ribes , o di framboas , che sarà più delizioso.

*Altri sciroppi per uso di bevande.*

Con il sugo espresso del ribes , o di granato , o di fravole , di visciole , o di framboas ; farete esattamente lo sciroppo come quello *acetoso* qui avanti descritto,

## CAP. IV.

### *Dei Sciroppi, delle Composte, e Gelatine di ogni sorte.*

#### *Degli Agrumi in Sciroppi.*

Tornite, o lasciate naturalmente con la superficie quell' agrume che vorrete, e poscia fatelo cuocere con acqua bollente; indi toglietegli tutta la midolla cellulare, e tenetelo per qualche giorno nell' acqua corrente, dopo fatelo ben scolare, accommodatelo dentro nei barattoli, e copritelo di zucchero chiarito, cotto a *lisa stretto*, quasi freddo. Il giorno appresso ponete l' agrume con lo sciroppo dentro uno stagnato, e fategli dare pochi bollori; indi levate l'agrume, fatelo ben sgocciolare, e tornate a metterlo nei barattoli; fate bollire il zucchero finchè torna a cottura di *lisa stretta*, e quando sarà quasi freddo tornatelo a vuotare sopra l' agrume. L' operazione sudetta si torna a replicare per più giorni con l' istesso metodo, finchè l' agrume avrà bene assorbito lo sciroppo, e che sarà divenuto molto chiaro, ed allora conservatelo ben coperto dallo sciroppo nei barattoli chiusi, ed in luogo asciutto.

Le scorze di limone, e di cedro, è meglio prima di allessarle a farle stare qualche giorno sotto sale, poscia nell' acqua corrente, e poi cuocerle con l' acqua.

#### *Di alcuni frutti verdi in sciroppo.*

Le *Albicocche*, le *Persiche*, i *Fichi*, le *Mandoline ec.*, allorchè non sono mature, e che hanno la corteccia tenera, si chiamano frutti

verdi; onde bisogna levargli prima quella lanugine che hanno, facendole bollire un poco nella liscia chiara, e con le mani staccargliela, e poi si fanno stare nell' acqua fresca per ben pulirle; indi si allessano bene, e si sciroppano con l' istesso metodo degli *agrumi in sciroppo.*

### *Di alcuni frutti, erbe, e fiori in generale, e modo di sciropparli.*

I frutti giustamente maturi, come v. g. Mele, Pere, Albicocche, Persiche, ed altri simili, potrete allessarli con la pelle, o senza; indi sciropparli nell' istessa maniera degli *agrumi in sciroppo* quì avanti descritti.

Le ciriegie marine, e le ciriegie nostrali, non si allessano nell' acqua, ma bensì si fanno bollire per qualche momento nel zucchero istesso, e poi si finiscono come gli altri frutti sciroppati.

Le castagne dopo levatagli la prima pelle, si allessano, e quindi gli si leva l' altra pelle, e si sciroppano come gli altri frutti.

La zucca longa, dopo mondata, si taglia in fette lunghe, e si fa stare qualche giorno sotto il sale; indi nell' acqua corrente, poi si allessa, e si sciroppa come gli *agrumi in sciroppo.*

I fiori di arancio, rose ec., si sciroppano dandogli una piccola sbollentata, e poi si mettono in sciroppo con il metodo descritto negli *agrumi.*

I fagioletti verdi, le noce verdi, torzi di lattuga, di cardi ec. dopo averli allessati, ed addolciti nell' acqua fresca, sì sciroppano come gli *agrumi* descritti di sopra.

### *Composte di frutti, o di agrumi sciroppati.*

Gli *Agrumi*, ed i *frutti sciroppati*, e descritti negli articoli quì avanti, si servono dentro le compostiere in tavola, ben coperti del loro sciroppo.

### *Composte di frutti a fresco.*

Qualunque frutto fresco maturo, si fa cuocere con il zucchero chiarito, e cotto a *lisa*, e si serve nelle compostiere annesso al loro sciroppo. Si osservi di mondarlo, ed appropriarlo con pulizia, e poi passare il zucchero per salvietta.

### *Composte al fresco di Aranci di Portogallo.*

Tagliate gli aranci in fette fine, ed accommodatele nella compostiera; versateci sopra lo sciroppo, e serviteli.

Per variare altre volte; potrete mettere un poco di spirito di vino mescolato con lo sciroppo. Come ancora potrete servirli con la loro scorza, o senza.

### *Composte in acquavite.*

Qualunque frutto sciroppato, o cotto al fresco, potrete servirlo in composta con meschiare dello spirito di vino nel zucchero sciroppato, allorchè lo accomodarete dentro la compostiera, o nei barattoli per conservarlo.

### *Composte alla gelatina.*

Accomodate i frutti sciroppati dentro la compostiera con poco sciroppo; indi serviteli coperti di una gelatina di frutti.

### *Gelatina di frutti diversi.*

Si fanno le *gelatine* con più frutti, ma i migliori sono i *cotogni*, e le *mele ranette*; la maniera di farla è la seguente. Tagliate i cotogni in pezzi, e fateli bollire nell' acqua, finche saranno assai cotti; poi passate la decozzione per salvietta, ed unitene due bicchieri dentro una libra di zucchero cotto a *penna*; di nuovo fatela bollire, e quando sarà tornata a cottura di *filo*, versatela nei tondini, e

fatela raffreddare; indi scaldate leggiermente i tondini, levate la gelatina, e servitela sulle composte, o nei vasetti di porcellana, o di cristallo, o dentro le cartine intagliate.

Dentro la gelatina potrete mettervi l' odore, e colore che vorrete allorchè si cuoce; ma osservate di mettervi il colore con moderazione, altrimenti la gelatina può divenire vischiosa.

## C A P. V.

### *Del tiraggio, brillante, glasse, ed altri lavori diversi.*

#### *Tiraggio, o sia canditura a secco in più maniere.*

Abbiate del zucchero chiarito, e cotto a *perla*, poneteci dentro qualunque frutto, o agrume sciroppato, e ben scolato dal loro zucchero; fategli dare qualche bollore, e levate dal fuoco. Stancheggiate poi leggiermente il zucchero, e venite levando i frutti con due forchette, ponendoli sulle griglie, quindi li farete asciugare all' aria, o dentro una stufa quasi fredda, conservandoli poi in luogo asciutto.

Si tira ancora a secco la canditura alla Francese con far ben scolare il frutto sciroppato; indi spolverizzarlo di zucchero fino, e farlo seccare in stufa. Bisogna però replicare molte volte di spolverizzarlo con il zucchero, finchè sarà bene asciutto, e trasparente, tornando sempre a metterlo in stufa assai tiepida.

#### *Maniera di brillantare ciò che si vuole.*

Si brillanta qualunque canditura, mezze pa-

ste , caffè , e cacao abbruscato , filetti di cannella , pistacchi , ed altri lavori a piacere ; la maniera di brillantare è la seguente . Accommodate ciò che vorrete brillantare dentro le cassettine di latta , che abbiano un beccuccio otturato nel fondo ; tenete in stufa tiepida , acciò la robba si conservi asciutta , e quindi farete cuocere del zucchero sciroppato a *primo filo* ; versatelo sopra la robba accommodata nelle cassettine , e ponetele dentro la stufa tiepida la quale manterrete con calore eguale per dodici ore , e procurate che non vi entri aria . Dopo il detto tempo sturate il beccuccio , fate sortire lo sciroppo , e lasciate ben scolare la robba sopra le griglie ; indi tornate a metterla in stufa , e quando avrà cavato bene il brillante , e sarà bene asciutta , conservatela.

*Delle glasse , o siano geli di zucchero in tutte maniere , per dare sopra paste , ed altri lavori .*

*Glassa al tiraggio* . Fate cuocere del zucchero a *filo* ; indi metteteci quell' odore , e colore che volete ; stancheggiatelo un poco finchè granisca , e poi con il pennello datelo sulla robba che volete ; oppure se sono cose da potersi intinger dentro , si tornano a levare con due forchette , e si fa poscia asciugare la glassa ad un' aria di forno per un' istante.

*Glassa alla marenga* . Dopo tirato il zucchero a filo , si stancheggia fuori del fuoco , e vi si mette l' odore , e colore che si vuole ; indi vi si unisce un poco di fiocca , e qualche goccia di sugo di limone , e si addopera .

*Glassa reale* . Ponete del zucchero fino , bianchissimo , ed asciutto dentro una terrina , e

stemperatelo con sufficiente quantità di bianco d' uovo, uniteci l' odore, e colore che volete, e qualche goccia di sugo di limone; indi battetela per un' ora circa, e quando sarà ben densa, stendetela sulle paste, o altro, ed asciugatela ad un' aria di forno. Per lo più si fa questa glassa senza alcun colore, mentre è la glassa che resta più bianca di tutte le altre, che si fanno con il zucchero cotto.

*Zucchero candito.*

Cuocete a *filo* il zucchero chiarito, e quindi versatelo nelle pignatte verniciate le quali metterete dentro una stufa tiepida, che manterrete ben chiusa in questo stato per circa ventiquattr' ore; indi fate sortire lo sciroppo che non ha brillantato, e fatelo ben scolare dal candito; tornate a far bene asciugare il brillante in stufa, e poi rompete le pignatte, levate il zucchero candito, e conservatelo.

*Zucchero in Pino.*

Fate cuocere il zucchero chiarito a *palla*, e quindi poneteci l' odore, e colore di vostro genio; gettatelo poscia sopra una lastra con sotto un poco di amido in polvere; maneggiatelo, e tiratelo con le mani, finchè sarà ridotto bianchissimo, ed allora tagliatelo di quella forma che vorrete. Si uniscono ancora diversi di questi zuccheri insieme coloriti uno differente dall' altro.

*Zucchero spongato.*

Allorchè il zucchero chiarito sarà cotto a *palla*, fategli dare ancora qualche bollore che sia meno del *caramello*; poneteci l' odore, e colore che volete, e levatelo subito alla sponda del fornello; stancheggiatelo prontamente, ed uniteci una polla quanto due oncie di zucchero fino

impastato con bianco d' uovo ; seguitate a maneggiare ad un aria di fuoco lontano, e subito che avrà ben spongato, gettatelo nelle cassette di carta; teneteci sopra lo stagnato ancora caldo, che l' ajuterà a montare, e quando sarà freddo, tagliatelo con una piccola seghetta.

*Zucchero d' orzo d' ogni qualità.*

Tirate il zucchero chiarito a cottura di *caramello*, indi metteteci l' odore che volete, e poscia gettatei sopra una lastra untata leggiermente d' olio, ed allorchè sarà freddo, tagliatelo a vostro piacere. Si fa ancora questo zucchero con aggiungervi un poco di decozzione di china, o di reabarbaro, che riesce molto stomatico, e gradevole.

*Caramello di molti frutti, ed agrumi.*

Quando il zucchero sarà a cottura di *caramello*, intingeteci con dei piccoli stecchetti quel frntto, o altro che vorrete fare a caramello, e dopo freddi conservateli. Le olive, le ciriegie, i spicchi di portogallo, le castagne arrostite, ed altri frutti freschi, e canditi, si possono apprestare al caramello.

*Mezze paste di tutte sorte, comunemente dette caramelle.*

Fate cuocere del zucchero a *filo*, e quindi metteteci l' odore, e colore che vorrete; stancheggiatelo caldo finchè granisca, e poi versatelo dentro le cartine tonde, o nelle cassettine di carta, e quando sarà freddo, tagliatelo a vostro genio.

*Mezze paste di frutti a secco.*

Abbiate qualunque marmellata, che sia bene asciutta; indi uniteci del gran zucchero in grana ben fino, e stendetela dell' altezza di un mez-

zo dito sopra lastre stagnate; fatela asciugare in stufa tiepida, spolverizzandola continuamente di zucchero, e tagliatela poscia a vostro genio; tornate a spolverizzarla di zucchero, e fatela finir bene di asciugare di nuovo in stufa.

*Pignoccate ad uso di Perugia.*

Cuocete una libra di zucchero a *filo*; indi metteteci l' odore, e colore che vorrete; stancheggiatelo poscia, ed aggiungeteci una libra di pignoli: unite bene tutto insieme, e quindi formate le pignoccate sopra le ostie; fategli dare un' aria di forno acciò prendino il lustro, e poi conservatele. Dentro il zucchero stancheggiato, non sarà che bene, se vi unirete un bianco d' uovo in fiocca.

*Pistacchiate.*

Con la regola di sopra detta delle *pignoccate*, farete le pistacchiate, mentre in vece dei pignoli, si mettono i pistacchi.

*Confortini alla Napoletana.*

Allorchè il zucchero sarà cotto a *stretto filo*, e quasi a *penna*, poneteci l' odore, e colore che vorrete; indi fatelo raffreddare prontamente immergendo lo stagnato dentro l' acqua; illorchè sarà freddo metteteci poche goccie di limone, e stancheggiatelo finchè sarà ben granito; allora versatelo nelle cassettine di carta, fatelo asciugare in stufa tiepida, e poscia tagliate i confortino a vostro genio. Il preggio di questo lavoro è di far restare il zucchero tenero, e mantecato in bocca.

*Grigliaggi d' ogni qualità.*

Abbiate del zucchero cotto a *stretto filo*; poneteci l' odore che vorrete, e quel fiore, o anisi, o finocchio, o mandole filettate, ed asciut-

tissime o pistacchi ec., principiate a maneggiare sul fuoco con una cucchiaja di legno, e quando sarà il zucchero ben spongato, gettatelo dentro le cassette di carta; teneteci sopra il caldajo ancora caldo, finchè avrà ben montato, e quando sarà freddo tagliatelo con una piccola seghetta.

*Mandole attorrate.*

Fate cuocere due libre di zucchero a *palla*; indi metteteci quell' odore, e colore che volete, e due libre di mandole bene asciuttate ed abbruscate; movetele con una cucchiaja fuori del fuoco finchè saranno ben granite, allora separatele dal zucchero restato con un crivello; rimettete il detto zucchero nello stagnato con un poco d' acqua, e fatelo poi cuocere di bel nuovo a palla; tornate a rimettervi le mandole, ed operate come la prima, e quindi conservatele in luogo asciutto.

*Mandole alla perlina.*

Abbiate del zucchero cotto a *stretto filo*, e poneteci l' odore, e colore che vi piace; indi metteteci le mandole, e finitele nell' istesso modo, che trovarete descritto quì sopra nelle mandole attorrate.

*Mandole all' imperiale.*

Alzate una fiocca ben consistente, e poneteci del zucchero, odore, e colore a vostro piacere; indi le mandole pelate, ed asciutte, e poscia rotolatele dentro il zucchero fino, che venghino belle liscie; fatele poi asciuttare in stufa, che restino consistenti, e belle; indi conservatele in luogo asciutto.

*Mandole in pioggia d' oro.*

Tagliate le mandole pelate in filetti, ed abbru-

scatele ; indi disponetene dei mucchietti sopra una lastra unta leggiermente d' olio . Abbiate del zucchero chiarito , e cotto a *caramello* , prendetene poco per volta con due forchette , e fatelo cadere in fila sottili sopra le mandole ; appena sarà freddo che voltarete i mucchietti per fargli colare dell' altro zucchero dall' altra parte ; indi conservatele dentro la stufa in una cassettina.

*Mandole all' arlecchina.*

Abbiate del zucchero cotto *file stretto* ; poneteci dentro le mandole intere pelate , o senza pelare , e molto asciutte , uniteci l' odore , che volete , e maneggiatele per un momento finchè granischino un poco ; levatele subito , e gettatele sopra una lastra ; indi copritele con folignata colorita , e quando saranno ferme , separatene poche per volta unite insieme , e fatele bene asciugare in stufa. Potrete ancora levare le mandole poche per volta dopo intinte nel zucchero , e seminarle sopra con folignata.

*Pistacchi , o Nocchie in più modi.*

I pistacchi , e le nocchie , si possono apprestare come le mandole qui sopra descritte.

*Pistacchi coperti alla cioccolata.*

Squagliate sopra un piatto d' argento un mattone di cioccolata con mezzo cucchiajo scarso d' acqua , sulle ceneri calde ; indi copriteci i pistacchi ; rotolateli nella folignata se volete , e quindi fateli asciugare.

*Torroncini brulè ,*

Fate squagliare del zucchero asciutto , e senz' acqua dentro un pozzonetto piccolo , metteteci l' odore che volete , e tante mandole , o pistacchi , o nocchie trite , per quanto ne potrà rice-

vere il zucchero , votate sopra l' ostie bianche, e mettetene delle altre sul torroncino ; indi calcate con uno stendarello per renderlo bene eguale, e poscia tagliatelo a vostro piacere.

*Diverse cose che si possono attorrare come le mandole.*

I fiori di aranci, le scorzette di agrumi fresche; i garofani, la cannella in filetti, gli anisi, il finocchio, i pignoli, i gelsomini, il caffè, o il cacao ambedue abbruscati, i pistacchi, le nocchie ec., si possono esattamente lavorare come le *mandole attorrate*, di sopra descritte.

*Fiori, o frutti in camicia.*

Prendete i fiori di arancio, o di viole mamole, o di rose; oppure fravole, ciriegie marine, o ciriegie nostrali, o frutti tirati a secco; indi bagnateli bene con bianco d' uovo, e fategli attaccare intorno del zucchero pesto molto fino, facendoli poi seccare in stufa; tornate per più volte a replicare l' operazione, e quando vedrete, che sarà la robba arrivata al suo punto, conservatela in stufa,

*Cotognata in più modi.*

Fate cuocere due libre di cotogni senza pelare con acqua, e poscia passate la polpa per setaccio, Abbiate due libre di zucchero cotto a *palla*; indi uniteci la polpa, e l' odore che vorrete; fate cuocere a fuoco moderato, e movendo con cucchiaja di legno affinchè non abbruci nel fondo, e la levarete allorchè mettendone sulla carta da scrivere, l' umido non penetrerà di sotto; versatela allora nelle scatolette di legno, o nei piatti verniciati, e fatela asciugare all' aria, o

nella stufa temperatissima ; indi tagliatela a vostro genio.

Si fa ancora la *cotognata* con due libre di polpa, e circa tre libre di zucchero fino in grana, che viene più bella di quella fatta con il zucchero cotto.

*Persicata, ed altri frutti in pasta.*

Con le persiche, pere, ed albicocche, potrete formare dei lavori come la cotognata detta qui avanti.

*Dubles.*

Abbiate del zucchero cotto a *stretto filo* : poneteci l' odore, e colore che vorrete, e dei pistacchi, mandole, scorzette candite, pignoli ec. il tutto ben trito ; stancheggiate un poco con la cucchiaja, ed allorchè sarà un poco granito, versate nelle cassestine di carta ; fatele asciugare in stufa, e poi tagliatele a vostro genio.

*Pastiglie, o siano Bombon di ogni genere.*

Impastate del zucchero finissimo con la gomma dragante ammollata con pcc' acqua, e passata per setaccio ; uniteci l' odore, e colore che vorrete, indi formateci camei, stellette, lumachelle, giglietti, fiori ec. ; fateli asciugare in stufa, e conservateli ben chiusi in luogo asciutto.

*Diavolini, e Diavoloni.*

Abbiate una pasta da bombon come la precedente, ma con odore di olio di cannella ; formatene come tanti confetti bislunghi, che i sottili, si chiameranno *Diavolini*, ed i grossi *Diavoloni* ; indi fateli asciugare in stufa ; poi metteteli dontro una boccia larga, e versateci dell' olio di cannella in più volte, e sempre fateli asciugare

ad un aria di fuoco, movendoli, e tenendoli bene otturati; allorchè saranno arrivati al suo punto, e che abbiano molto spirito, si conservano dentro le bottigliette di cristallo.

*Piccole bisutterie.*

Fate una pasta liquida con zucchero finissimo, l' odore, e colore a vostro piacere, ed acqua densissima di gomma arabica: indi ponetela dentro un' imbottatorino con buco strettissimo, e con un zeppetto fate sortire le piccole goccietté, che farete cadere sopra i piatti, su i quali avrete passata una mandola acciò non si attacchino; indi fatele bene asciugare in stufa, e conservatele come le bombon.

*Bolligliette ai liquori.*

Abbiate del zucchero cotto a *palla*; indi levatelo dal fuoco, e metteteci circa la quinda parte di spirito buono di qualunque odore; oppure del rhum schietto; versate poi nelle piccole cartine da caramelle, e ponetele in stufa tiepida, finchè vedrete formato all' intorno il brillante, e che lo spirito separato, scorra liberamente nel centro; allora bagnata leggiermente la carta con acqua, si levano le bottigliette, e si fanno bene asciugare in stufa.

*Agrumi, o Frutti in sortù.*

Abbiate qualunque agrume, o frutto sciroppato, che farete ben scolare; indi spolverizzatelo di zucchero fino, e fatelo asciuttare in stufa, e ciò replicarete più volte, finchè non assorbirà più zucchero, e che sarà ben asciutto.

*Vovi alla faldacchiera, o sia alla falconiera in più modi a secco.*

Unite sei rossi d' uovi a tre cucchiari di zucchero, e l' odore che vorrete; indi fate cuocere

come una crema, e fate raffreddare; formatene tante palle grosse come noci moscate a forza di zucchero in grano, e fatele asciugare in stufa.

La più facile composizione dei uovi alla faldacchiera, è da farla con rossi d' uovi duri, l' odore che si vuole, e zucchero; indi si fa un poco disseccare la composizione a poco fuoco dentro un pozzonetto, e quando è fredda se ne forma i piccoli uovi.

I uovi alla faldacchiera si possono coprire di una glassa stancheggiata, o reale; oppure si possono brillantare, ed ancora si possono apprestare intinti nel zucchero a caramello, come trovarete nell' articolo dei *Caramelli* in questo Capitolo.

*Torrone ad uso di Benevento.*

Pelate sei libre di mandole, abbruscatele, e tritatele grossamente. Squagliate sei libre di miele naturalmente sul fuoco dentro uno stagnato, e passatelo per setaccio, tornate a metterlo nello stagnato, e quando sarà freddo poneteci due bianchi d' uovi sbattuti in fiocca. Mettete lo stagnato sopra un fuoco lentissimo, che lo tenga appena caldo, e con una spatola di legno maneggiate sempre, finchè il miele arriverà a cottura, che messo nell' acqua si gelerà, e verrà come un vetro da spezzarsi senza attaccare sotto il dente; levatelo subito dal fuoco, e maneggiatelo finchè sarà quasi divenuto freddo; allora uniteci due altri bianchi d' uovi in fiocca, rimettetelo con l' istesso fuoco, e fatelo tornare alla medesima cottura; uniteci poi una libra, e tre oncie di zucchero, e le mandole tiepide; mescolate bene tutto insieme, e quindi versatelo dentro le scattole di legno coperte di ostie bianche,

e mettetene ancora sopra, e quindi con un peso sopra fate, che si spiani, e quando sarà freddo tagliatelo con una seghetta, o con il coltello.

Il *torrone* si può ancora fare in toteri, come ancora si può fare senza il zucchero, ma non resta tanto asciutto, e non viene allora di gran perfezzione. Nel torrone vi si può mettere ancora qualche pistacchio, come ancora i pezzi, si possono coprire di una glassa stancheggiata,

### *Nociata, o Nocchiata alla Napoletana.*

La nocchiata si fa nell' istessa maniera che il torrone, ed invece delle mandole vi si mettono le nocchie, e così della nociata, che invece delle mandole vi si mettono le noci

## CAP. VI.

### *Biscotti, Biscottineria d' ogni sorte, ed altre paste.*

### *Biscotti di Monache.*

Stemperate una libra di lievito con sei libre di farina, un poco di acqua tiepida, ed otto uovi; indi coprite tutto con un panno pulito, e lasciate così lievitare per otto, o dieci ore all' incirca; aggiungeteci poi altre sei libre di farina, venti uovi, una libra, e mezza di zucchero, ed acqua tiepida quanto basti per fare una pasta tenera, e maneggievole, che gramolarete molto con le mani; indi formatene dei pagnottoni bislunghi, e fateli lievitare al suo punto; indorateli poscia, e fateli cuocere ad un forno temperato. Il giorno appresso tagliate i biscotti, che farete asciugare ad un forno giusto acciò non

prendino colore, e poscia conservateli. Dentro questa pasta, se vi si mette mezza foglietta d' olio fino, oppure sei oncie di butirro, o di strutto, e due libre di zucchero, invece di una libra, e mezza, e trentasei uovi, saranno i *Biscottini Majorchini*, che sono eccellenti.

*Biscotti tagliati.*

La pasta di *pan di Spagna*, ed altre simili paste, cotte nei cassettoni di carta, e con un poco di anisi se piacciono, si tagliano le fette, le quali biscottate sono ottime per la cioccolata, e per i liquori.

*Pasta di Pan di Spagna comune.*

Sbattete sei rossi di uovi con quattr' oncie di zucchero dentro una concolina, e quando vedrete, che la composizione sarà ben consistente, e che non farà più visciche, uniteci i bianchi dei uovi sbattuti in fiocca, e tre oncie, e mezza di farina sopraffina bene asciutta; indi versate la pasta nelle cassettine di carta, e fatela cuocere ad un forno leggierissimo.

*Pan di Spagna leggiero.*

Sbattete sei bianchi di uovi in fiocca; indi uniteci cinque rossi, sei cucchiari di zucchero, fino, ed asciutto, e quattro cucchiari di farina; mescolate bene con diligenza, e quindi versate la pasta nelle cassettine di carta; spolverizzato sopra con zucchero, e fatelo cuocere ad un forno leggierissimo, servendolo nelle nelle cassettine, senza, e potrete ancora glassarlo.

*Pan di Spagna di Magro.*

Unite quattro cucchiari di zucchero fino a sei bianchi di uovi sbattuti in fiocca, ed a tre cucchiari di farina fina; versate la pasta nelle cassettine di carta; spolverizzate sopra con zucchero

fino, fatelo cuocere ad un forno temperatissimo, e servitelo più presto, che potete; mentre, dopo un giorno non ha più quel preggio, che dovrebbe avere.

*Pasta di Savoja.*

Sbattete cinque rossi di uovi con quattr' oncie di zucchero, e quando sarà arrivata la pasta come quella del *pan di Spagna comune*, uniteci i bianchi sbattuti in fiocca, e tre oncie di farina fina; unite bene insieme, e servitevi di questa pasta per fare *Gattò*, o *Biscottini*, tanto di *Savoja*, *che tagliati*, facendoli cuocere ad un forno molto leggiero.

*Pasta alla Carignana.*

Con sette uovi, una libra di zucchero, ed una libra di farina, farete la pasta, con la medesima regola della *Pasta di Savoja.*

Si osservi, che nel *Pan di Spagna*, ed in tutte queste simili paste, la farina si unisce con esse, passandola dentro con un setaccio poco per volta, e si avverta di maneggiare la pasta con molta leggiadria, per non rompere troppo la fiocca, che in quel caso la pasta non alzarebbe nel forno.

*Pasta mezza leggiera di mandole.*

Ponete sei oncie di mandole macinate dentro uno stagnato con una libra di zucchero, ed otto rossi di uovi, e sbatterete per un ora incirca, come il pane di *Spagna*; indi uniteci i bianchi sbattuti a fiocca, e mezza libra di fiore di farina, e servitevi di questa pasta per *biscotti*, *biscottini*, *gattò*, *timballetti* ec., cuocendola ad un forno molto temperato, e servendola glassata, o non glassata, secondo, che vorrete.

Volendole dare l' odore di mandola amara, vi

si metteranno quattr' oncie di mandole dolci, e due oncie amare.

Dentro la sudetta pasta, vi potrete mettere qualunque odore, che vorrete.

*Pasta mezza leggiera di pistacchi.*

Con la regola istessa accennatavi nella precedente pasta *mezza leggiera di mandole*, potrete farla con i pistacchi, invece delle mandole.

*Pasta leggiera di mandole.*

Mescolate una libra di mandole macinate con una libra di zucchero asciutto, e sedici rossi di uovi; sbattete il tutto per un' ora, e poscia metteteci l' odore che volete, ed i bianchi in fiocca; unite bene insieme, e servitevi di questa pasta per molti lavori di *Cucina*, e di *Credenza*, come ho detto di sopra nella *pasta mezza leggiera di mendole.*

*Pasta leggiera di pistacchi.*

Con i pistacchi macinati, invece delle mandole, farete la pasta con l' istessa dose della *pasta leggiera di mandole.*

*Pasta alla Plume.*

Sbattete sei bianchi di uovi freschi in fiocca; uniteci i rossi, quattro cucchiari di zucchero finissimo, e quattro cucchiari di amido in polvere; oppure di farina fina, ed asciutta; indi servitene come la pasta del *pane di Spagna.*

*Pasta Reale di Mandole, o di Pistacchi in maniere diverse.*

*Per la prima maniera.* Chiarificate due libre di zucchero, e tiratelo a *stretto filo*; indi levatelo dal fuoco, e stancheggiatelo un poco; allorche sarà quasi freddo, uniteci due libre di mandole dolci macinate, maneggiate bene la

pasta finchè sbianchisca, e poscia fatela raffreddare.

*Per la seconda*. Unite due libre di mandole macinate a due libre di zucchero in grana; pestate bene nel mortajo, e servitevene.

*Per la terza*. Ponete due libre di zucchero in grana dentro uno stagnato con due libre di mandole macinate; indi maneggiate la pasta sopra un fuoco moderatissimo affinchè non abbruci, e quando staccherà dallo stagnato, fatela raffreddare sopra la tavola della pasticcieria con zucchero fino sotto.

Questa pasta si può fare con i pistacchi ancora invece delle mandole.

Volendo mettervi [le mandole amare, si fa la dose di oncie otto, o nove di mandole dolci, e tre, o quattr' oncie di mandole amare, per formare una libra.

### *Pasta ordinaria di Mandole, o di Pistacchi.*

Allorchè avrete fatta una *Pasta Reale* descritta qui sopra, vi mescolerete tre o quattr' oncie di farina per ogni libra di mandole.

### *Pasta di bocca di Dama di ogni sorte.*

Dentro una *pasta reale*, ovvero *ordinaria di mandole*, o di *pistacchi* mettetevi qualche uovo, e nei giorni di magro i soli bianchi, e servitevene per *torte*, *tartellette*, *biscottini*, *paste di marzapane* ec., tanto glassate, che senza glassare.

### *Pasta marenga in più modi.*

Cuocete del zucchero a *panna*, e stancheggiatelo bene, allorchè sarà ben granito, e quasi freddo, uniteci della fiocca a discrezione, finchè mettendone un poco sulla carta, regga senza spandersi, e servitevene per tutto ciò, che

vi potrà bisognare; come v. g. per piatti di *cucina*, per *sorbetti*, *paste* ec.

Invece del zucchero cotto, vi potrete servire ancora del zucchero in grana pesto assai fino.

Dentro questa pasta ancora, potrete mettervi l' odore, e colore, che vorrete.

*Uova marenghe di più qualità.*

Formate delle porzioni di pasta marenga con un cucchiajo, sopra la carta; spolverizzatela di zucchero fino, e fatele cuocere al testo con poco fuoco, mentre sotto non ci vuole calore; e se le cuocete nel forno, avrete avvertenza di mettere le carte sopra le tavole; votatele poscia un poco, ed unitele insieme due per due, che formino come uovi, e finitele di asciugare in stufa.

Potrete nel centro mettervi un poco di crema, o di uovi alla faldacchiera, o di marmellata.

Le marenghe grosse dopo cotte si votano, e dentro si spolverizzano di zucchero; indi si fanno ben seccare al forno tiepido, e poscia riempite di qualunque sorbetto gelato, si servono subito.

*Paste di marzapane d' ogni maniera.*

La pasta *reale di mandole* si lavora spolverizzata con zucchero fino, e se ne formano lavori sull' ostia, tanto passati per siringa, che tagliati con le stampe, tanto ripieni di marmellata, che senza riempire, e poscia si fanno asciugare in stufa, o ad un forno temperato; indi si glassano a piacere.

*I marzapani* poi fatti con la *pasta di mandole ordinaria*; cioè unita alla farina, si lavorano come sopra, ma spolverizzati di farina, e poi

si fanno cuocere ad un forno leggiero, e si glassano come gli altri.

I frutti, o fiori di *pasta di mandole reale*; dopo formati con la stampa, si fanno bene asciugare in stufa, e poi si coloriscono con dei colori adattati, come sono descritti nel principio di questo Trattato di Credenza.

Li *marzapani*, si possono far ripieni con qualunque marmellata, e poscia glassarli.

### *Marzapanetti croccanti d' ogni sorte.*

*Di mandole dolci.* Pestate mezza libra di mandole dolci ben asciutte, con dieci oncie di zucchero fino di Francia; metteteci l' odore che volete, e uovi a sufficienza, per formare una pasta dura, ma maneggievole; formatene dei lavori sulla carta, spolverizzandoli di zucchero, e fateli cuocere al forno. Ne potrete ancora formare delle bacchettine con odore di vainiglia, o di cannella, legarli in mazzetti con fittuccine di colori, e brillantarle.

*Di mandole amare.* Farete questi *marzapanetti* nell' istesso modo dei precedenti, ma con quattr' oncie di mandole dolci, e due oncie di mandole amare.

*Di pistacchi.* Potrete invece delle mandole, fare i *marzapanetti* con i pistacchi, oppure con metà delle une, e metà degli altri, nell' istessa dose di *marzapanetti di mandole dolci.*

### *Borracciate alla Napoletana.*

Sbattete due bianchi d' uovi in fiocca, e uniteci dei pistacchi, o mandole bene asciutte, pelate, e tagliate in filetti fini, l' odore che volete, e zucchero a sufficienza: per formare una pasta consistente, e maneggievole; formate le boracciate sopra le ostie, in quella forma che

vorrete; indi fatele cuocere ad un forno temperatissimo.

*Fave fine.*

Pestate se oncie di mandole asciutte con nove oncie di zucchero, ed uniteci sei oncie di farina, l' odore che vorrete, due oncie di butirro, e uovi a discrezione per formare una pasta maneggievole; fate poscia le fave sopra la tiella, e dopo cotte glassatele se volete.

*Volantine.*

Abbiate della pasta marenga con l' odore che vorrete, come alla pag. 302.; indi metteteci dei pistacchi, e mandole pelate asciutte, e tutto ben trito. Ponete la sesta parte della detta composizione sopra le ostie; indi formatene sei suoli, cioè uno di ostia, ed uno di composizione e finirete con la composizione; tagliatele poscia in mostaccioli, o in altra forma; spolverizzatele di zucchero fino, e fatele cuocere ad un forno temperatissimo.

*Mostaccioli soprassini.*

Fate una pasta maneggievole con tre libre di tritellino finissimo di grano, tre libre, e mezza di zucchero grasso, mezz' oncia di spezie fine, una quarta d' oncia di pepe pesto, una mezz' oncia di cannella, ed acqua a sufficienza; lasciatela per un giorno in riposo ben coperta, e poscia formateci li *mostaccioli* senza riempire, oppure ripieni di marmellata; fateli cuocere, e quindi glassateli con una glassa di cioccolata, o altra di vostro genio. Per lavorare la pasta, e formare i mostaccioli, vi servirete della farina, acciò non si attacchino sulla tavola.

*Sospiri amorosi.*

Questi sono pezzi di pane di spagna ripieni di

marmellata di cedrato, e glassati con odore di vainiglia, che sono veramente delicati, ed eccellenti.

*Spume d' ogni maniera.*

*Leggiere semplici.* Ponete del zucchero fino, ed asciutto nel mortajo, con odore, e colore che vorrete; formate una pasta dura, e maneggievole con i bianchi dei uovi; indi fate le spume sulla carta di quella forma che vorrete, e fatele cuocere ad un forno leggierissimo.

*Di mandole amare.* Per ogni libra di zucchero, vi metterete tre oncie di mandole amare pelate, ed asciugate in stufa, che pestarete unitamente al zucchero, e le passarete per setaccio; indi farete la pasta con i bianchi dei uovi, come ho detto delle altre quì sopra.

*Grevi d' ogni sorte.* Queste si fanno con quattr' oncie di mandole, o di pistacchi asciutti, pestati, e passati per setaccio con una libra di zucchero fino, e poscia con i bianchi dei uovi; si fa pasta come le altre descritte quì avanti.

*Paste di castagne in più modi.*

Arrostite a fuoco lento le castagne, oppure fatele cuocere allesso, levandogli la prima scorza, e dopo cotte l' altra pelle; indi per ogni libra, l' unirete ad un libra di zucchero, l' odore che vorrete, e qualche uovo; pestate bene nel mortajo, e poi formateci dei lavori come i *marzapani*, fateli cuocere, e glassateli come quelli. Potrete far questa pasta con metà mandole macinate, e metà castagne cotte. Con le castagne bene asciutte dopo cotte, e macinate, potrete fare delle paste mezze leggiere, e leggiere, come quelle *di mandole.*

*Paste di pomi di terra.*

Con' i pomi di terra cotti allesso, potrete fare delle paste, come quelle di castagne, e di mandole quì avanti descritte, formandoci biscottini, gattò, ed altri lavori glassati, o senza glassare.

*Cialdoni d' ogni specie.*

*Cialdoni di grasso.* Sbattete due uovi con due oncie di butirro squagliato, due o tre oncie di zucchero, un pizzico di anisi; uniteci una libra di farina, e stemperate con latte, o con acqua, oppure con metà vino, e metà acqua, e formate una pasta di giusta lentezza; indi fate cuocere i cialdoni nel ferro caldo, e bene untato; rifilateli, e piegateli a cannelli, o in cartocci, oppure a guisa di canali, e conservateli in stufa.

*Cialdoni di magro.* Farete una pasta simile alla quì sopra descritta con tre oncie di zucchero, due bianchi di uovi, cinque, o sei cucchiari d' olio fino, anisi, una libra di farina, vino, e acqua, e li farete cuocere come i precedenti.

*Cialdoni di mandole.* Stemperate mezza libra di mandole macinate con una foglietta d' acqua; indi con essa stemperateci una libra di farina con tre oncie di zucchero, due uovi, tre oncie di butirro, un pizzico d' anisi, ed altr' acqua, o latte se bisogna, e fate i cialdoni come di sopra si è detto.

*Biscottini alla Palermitana.*

Impastate una libra di farina con quattr' oncie di mandole pelate, filettate, ed asciuttate, quattr' oncie di pistacchi pure tagliati in filetti, due oncie di scorzetta candita di cedrato, ott' oncie di

zucchero , tre oncie di butirro, e uovi a sufficienza per formare una pasta maneggievole , e formatene tanti bastoncelli grossi quanto il dito mignolo ; indi fateli cuocere ad un forno temperato , acciò restino di colore pallido ; tagliateli poscia un biscottini , che farete asciugare dentro un forno leggierissimo.

*Biscottini all' Inglese.*

Formate una pasta maneggievole con una libra di zucchero fino , una libra di mandole , quattordici oncie di farina , un' idea di anisi , odore di limone , tre oncie di butirro , tre uovi , e vino quanto basta ; indi formate i biscottini come quelli alla *Palermitana* quì avanti , fateli cuocere , tagliateli , e biscottateli nell' istesso modo.

*Biscostini di pan di Spagna.*
*in più maniere.*

Potrete dopo cotto il pan di Spagna dentro le cassettine quadre , tagliarlo in diversi foggie di biscottini , che dopo averli fatti biscottare , potrete ancora glassarli se volete con zucchero stancheggiato. Dentro i biscottini di pan di Spagna , per variare , potrete mettervi già l' odore che vorrete , e poi o candito , o mandole , e pistacchi , o pignoli , il tutto trito , o filettato , secondo l' occasione , come ancora anisi triti ec. Potrete ancora formare i biscottini piccoli , o grandi , dentro i canali della carta piegata in foggia di ventaglio. Per variare ancora , nella pasta vi si uniscono più sorte di cose insieme , come v. g. pistacchi , candito , mandole ec. , e si glassano , o non si glassano , dopo cotti secondo le variazioni che vorrete fare.

*Biscottini variati di diverse paste.*

*Con le paste di Savoja , alla Carignana , mez-*

*za leggiera di mandole, mezza leggiera di pistacchi, tutta leggiera di mandole, o di pistacchi, di castagne, di pomi di terra, ed alla plume*, potrete, formarci dei biscottini, con tutte le variazioni, e con le medesime regole, che quì sopra ho detto circa i *biscottini pan di Spagna*.

*Biscottini da Dama.*

Fate una pasta come quella *alla Carignana*, ed uniteci un pizzico d' anisi triti, formate dei piccoli biscottini corti dentro li fogli di carta piegati a ventaglio, e fateli cuocere di bel colore pallido; indi levateli dalla carta, fateli asciugare nel forno tiepido, e conservateli.

*Biscottini di Savoja.*

Formate dei biscottini corti, e larghi un dito *con la pasta di Savoja* dentro i fogli di carta piegati a ventaglio largo, e basso; spolverizzateli bene con zucchero fino, fateli cuocere di bel colore pallido, e teneteli dentro una cassettina in stufa.

*Biscottini mollè.*

Abbiate delle fettine sottili di pan di Spagna tutte eguali, e strette, e coprite la metà di esse con uovi alla faldacchiera, o con qualunque buona marmellata; indi poneteci l' altra fetta sopra, glassateli bene con una glassa stancheggiata, e poscia serviteli.

*Biscottini all' Infante.*

Abbiate una libra di mandole dolci pelate, e macinate, ed unitele a mezza libra di marmellata di cedrato, o di portogallo, ott' oncie di zucchero, quattr' oncie di farina, e uovi quanto bestino per formare una pasta maneggievole; formate dei piccoli biscottini sulla tiella unta leg-

giermente di butirro, spolverizzateli di zucchero fino, fateli cuocere di bel colore, e conservateli in stufa.

*Biscottini alla Molucca.*

Sbattete otto rossi di uovi per un' ora con sei cucchiari di zucchero fino, e mezza libra di marmellata assai ristretta di qualunque frutto, o agrume, ma passata per setaccio; uniteci poi i bianchi sbattuti in fiocca, e dieci oncie di farina; formate quindi i biscottini nelle carte come quelli di Savoja, fateli cuocere, e poi glassateli sopra con una glassa reale, oppure stancheggiata.

*Biscottini alla Bolognese.*

Fate una pasta maneggievole con una libra di farina, sei oncie di zucchero, quattr' oncie di butirro, un pizzico di finocchio di Bologna trito, uovi, e vino a discrezione; formate poscia dei biscottini lunghi grossi un dito, e fateli cuocere al forno; indi glassateli con una glassa stancheggiata, tagliateli per traverso come quelli all' *Inglese*, e fateli asciugare ad un' aria di forno. Se invece del finocchio, vi metterete gli anisi, si chiameranno *biscottini con l' anisi.*

*Biscottini melè.*

Fate una pasta come quella dei *Biscottini alla Bolognese* qui avanti descritti, ma senza finocchio, e senz' anisi, ma invece di quelli, vi metterete dei fiori di arancio a secco, candito, pignoli, mandole, e pistacchi triti; ed appena glassati, seminateci sopra della folignata di colori diversi, e poi li tagliarete.

*Biscottini alla Svizzera.*

Abbiate una *pasta alla Carignana*, Vedi pag. 300; mescolateci un poco di butirro squagliato,

e poscia formate i biscottini sulle carte come quelli da *Dama*, fateli cuocere e conservateli in stufa.

*Biscottini alla Polonese.*

Unite tre oncie di zucchero fino a tre oncie di una marmellata molto ristretta, ed a mezza libra di mandole macinate, mescolateci due bianchi d' uovi sbattuti in fiocca, e formate dei piccoli biscottini sull' ostia, fateli poscia cuocere al forno, e conservateli.

Invece delle mandole, potrete servirvi ancora dei pistacchi.

*Biscottini Affricani.*

Sbattete sei rossi d' uovi per un' ora, e più con sei oncie di zucchero fino, e l' odore che vorrete; uniteci tre o quattr' oncie di farina, e formate dei biscottini come quelli da *Dama* nelle carte a ventaglio, spolverizzateli di zucchero, e fateli cuocere ad un forno assai temperato.

*Biscottini alla crema in più modi.*

Frullate della panna di latte, oppure del capo di latte con latte a discrezione, e raccogliete la spuma, che farete ben scolare sopra di un setaccio. Abbiate una pasta *alla Carignana* con l' odore che vorrete, unitela ad una quarta parte di spuma di latte, formate i biscottini come quelli di *Savoja* sulla carta, e serviteli sortendo subito dal forno, Vedi la *pasta alla Carignana* pag. 300.

Questa pasta la potrete fare ancora senza farina, ed allora formarete i biscottini dentro le piccole cassettine di carta.

*Biscottini alla Spuma.*

Abbiate della spuma di latte ben scolata come ho descritta quì avanti nei *biscottini alla crema*. Sbattete quattro bianchi di uovi in fioc-

ca, ed unitevi quattr' oncie di zucchero, un' oncia e mezza di farina, ed una terza parte di spuma di latte; formate i biscottini nelle piccole cassettine di carta, spolverizzateli di zucchero, e serviteli appena sortono dal forno. Dentro questa pasta, potrete mettervi l' odore che vorrete.

*Biscottini alla Baronessa in più modi.*

Abbiate una libra di mandole macinate, che unirete ad una libra di zucchero, l' odore che vorrete, e tre o quattro bianchi di uovi in fiocca; formate i biscottini sull' ostie, fateli cuocere di bel colore, e serviteli.

Dentro questa pasta per variare, vi potrete unire qualche cucchiajo di buona marmellata ristreta.

Questa pasta ancora invece di farla di tutte mandole dolci, si può fare con nove oncie di mandole dolci, e tre oncie amare.

Invece di fare questi biscottini con le mandole, si possono ancora fare con pistacchi, o nocchie.

*Biscottini croccanti.*

Abbruscate una libra di mandole dolci, tritatele fine; ed unitele ad una libra di zucchero, metteteci l' odore che vorrete, e formatene una pasta dura, ma maneggievole con dei bianchi d' uovi, e fatene dei biscottini sull' ostia, che cuocerete al forno leggiero.

*Biscottini di Gelsomini.*

Pestate tre oncie di gelsomini senza le foglie verdi, e passatele per setaccio con espressione. Abbiate sei oncie di zucchero cotto a *palla*, il quale levarete dal fuoco, e vi metterete dentro i gelsomini passati, avvertendo però di mescolare il zucchero con la cucchiaja,

che non sia tanto bollente; allorchè saranno bene incorporati, ed il zucchero granito, gettatelo dentro un piatto, e fatelo raffreddare. Ponete due cucchiari di detta conserva dentro uno stagnato con sei rossi di uovi, e quattr' oncie di zucchero, battete per un' ora tutto insieme, e poscia uniteci i bianchi sbattuti in fiocca, e quattr' oncie di farina, formate dei biscottini sopra una carte come quelli di *Savoja*, e fateli cuocere ad un forno leggierissimo.

*Biscottini di fiori diversi.*

Con le *rose*, *fiori di aranci*, *viole mammole*, *giunchigli* ed altri simili fiori odorosi, potrete fare dei biscottini come quelli di *gelsomini*.

*Biscottini di cioccolata.*

Rapate mezza libra di cioccolata dentro una concolina bianca, uniteci mezza libra di zucchero fino, ed otto rossi di uovi; sbattete per più di un' ora tutto insieme; indi uniteci i bianchi in fiocca, e sett' oncia di farina fina bene asciuttata in stufa; metteteci ancora se volete due oncie di pistacchi filettati, e versate la pasta dentro le cassette di carta, quindi fate cuocere ad un forno molto temperato: levate poscia dalle cassette, tagliate i biscottini, i quali biscottati leggiermente al forno, li conservarets.

*Biscottini di nocchie in più modi.*

Pelate tre oncie di nocchie, e pestatele assai fine; unitele a tre oncie di zucchero, ed all' odore che vorrete; indi mescolatele con quattro bianchi di uovi in fiocca, e formate dei biscottini sulla carta, che spolverizzarete bene

di zucchero; fateli cuocere ad un forno molto lento, e conservateli.

Questi biscottini li potrete far pure con tre oncie di zucchero, l'odore, tre rossi di uovi, ed i bianchi sbattuti in fiocca, e poscia finirli come sopra.

*Biscottini di Provenza.*

Impastate una libra di farina con sei oncie di marmellata di cedrato, o altra odorosa di altri agrumi, o fiori, tre oncie di zucchero, e bianchi di uovi, per formare una pasta maneggievole, quindi tiratela come una sfoglia grossa quanto due piastre, tagliatela in piccoli biscottini, e fateli cuocere al forno di un bel colore dorato pallido.

*Biscottini alla Persiana.*

Fate cuocere una libra di zucchero a *penna*, levatelo dal fuoco, fate che bassi il bollore, ed uniteci della farina a sufficienza, per formare una pasta maneggievole; allorchè sarà fredda, poneteci quell' odore che vorrete, e tre, o quattro uovi, o più se bisognano, mentre deve venire una pasta tenera, ben pestata nel mortajo, e che regga quando l' addrizzate sulla tiella con il cucchiajo; formate dei biscottini, fateli cuocere; indi giassateli.

*Biscottini alla Mantovana in più maniere.*

Fermate una pasta più tosto tenera, ma maneggievole con una libra di farina, due oncie di butirro, tre oncie di zucchero, odore di limone, e uovi quanto bisognano; maneggiatela, e battetela per un' ora; indi formate i biscottini sulla tiella, fateli cuocere al forno, e glassateli.

Si può mescolare nella pasta un poco di marmellata di cedrato, o di fiori di arancio.

*Biscottini alla Turca.*

Impastate una libra di farina con quattr' oncie di mandole pelate, ed asciutte, quattr' oncie di pistacchi, due oncie di pignoli, due oncie di scorzetta candita tagliata in dadini, dieci oncie di zucchero, tre oncie di butirro, due uovi, l' odore che vorrete, ed un poco di vino; formatene una pasta maneggievole, e fatene tanti bastoncelli longhi, e schiacciati, cuoceteli poi nel forno temperato, e quindi tagliateli ad uso di biscottini; fateli bene asciugare ad un' aria di forno, e poi glassateli dentro uno stagnato con il zucchero cotto a *tiraggio*, e colorito a vostro genio, oppure lasciato bianco naturalmente. Allorchè saranno bene glassati, ed asciutti, conservateli come l' altra biscottineria.

*Biscottini alla Fantasia.*

Fate una pasta maneggievole con mezza libra di mandole macinate, mezza libra di zucchero, una libra di farina, qualche uovo. e due oncie di butirro; formate dei biscottini lunghi quanto la tiella, larghi un dito, e ripieni di una qualche marmellata ristretta; fateli cuocere al forno, e poscia tagliateli come quelli all' Inglese.

Per variare invece delle mandole, li farete ancora con i pistacchi.

Se prima, o dopo tagliati vorrete glassarli, resta in vostro arbitrio.

*Biscottini di Montagna.*

Pestate mezza libra di marroni leggiermente arrostiti, ed uniteli ad una libra e mezza di zuc-

chero, e l' odore che volete; fatene una pasta ben soda con dei bianchi di uovi, e formate i biscottini sulla carta, che farete cuocere ad un forno assai leggiero.

*Biscottini alla Fiamminga.*

Mescolate un libra di zucchero con tre oncie di qualunque marmellata ristretta, l' odore che volete, e uovi a discrezione, per formare una pasta dura, che pestarete bene nel mortajo, formate poscia dei biscottini sull' ostia, e fateli cuocere ad un forno tiepido.

*Biscottini alla Valier.*

Impastate una libra di farina con mezza libra di zucchero, tre oncie di marmellata di cedrato, due oncie di butirro, e bianchi di uovi per fare una pasta non tanto tenera; formate i biscottini, e fateli cuocere in un forno dolci di bel colore.

*Avvertimenti generali sopra alcuni lavori di Credenza.*

Si deve avvertire, che i zuccheri per addoperarsi nei sorbetti, e nei rosoli, saranno ottimi, se saranno più tosto grassi; ma generalmente per il tiraggio; brillante, lavori a cazzarola, e tutte le paste, e biscottineria, deve essere zucchero di forza, e molto asciutto. I uovi ancora per la biscottineria debbono essere freschissimi. Si avverta di montar bene la fiocca per molti lavori, altrimenti non vi verranno bene. La cognizione pure del forno richiede molta attenzione, per distinguere i diversi calori che abbisognano secondo le paste, e le diverse qualità di biscotti, biscottini ec,; onde conviene di acquistare le cognizioni a forza di lavorare. Tanto

per i lavori di *Cucina*, che di *Credenza*; ho procurato dal canto mio d' indicarveli con tutta la brevità, e chiarezza possibile; onde spero, che unitamente alla vostra volontà, ed attenzione, riuscirete perfettamente in tutto ciò, che vorrete operare.

FINE DELLA CREDENZA.

## MANIERA DI PREPARARE, E SERVIRE QUALUNQUE TAVOLA D' IMPEGNO.

Pongasi in mezzo alla camera una tavola di grandezza proporzionata secondo il numero dei commensali, e questa deve essere di circa due palmi e mezzo per cadauna persona, e larga almeno sette, ovvero otto palmi, e forse più ancora, se il *desert* fosse largo; si cuopra con un bel tapeto, e sopra vi si metta la tovaglia adattata, che sia grande, e formi ricchezza all' intorno. In mezzo della tavola, si accomodi il *desert*, che almeno stia lontano dalle fiancate due palmi, e mezzo, e dalle testate tre palmi; all' intorno del *desert* vi si ponghino delle salviette spiegate, (e ciò si fa perchè non s' imbratti la tovaglia con il servizio di cucina), e meglio sarebbe, se sotto ad esse, vi fosse un corame. Si disponghino secondo il numero delle persone i tondini coperti con salvietta ben piegata, e che framezzo vi potrete una pagnottella; alla dritta di ciascuno vi si metta il coltello, cucchiajo, e forchetta. Ai cantoni del *desert* vi si ponghino quattro o più port' ogli con le sue garafine piene di olio, e di aceto; all' intorno della tavola si disponghino delle saliere, e peparole, piene le une di sale, e le altre di pepe pesto. Alle testate, alle fiancate, ed agli angoli, vi si mettino i sgumarelli, cucchiaroni, forchettoni, e trincianti; come ancora le scodelle di porcellana vicino ai luoghi delle terrine. Siano ancora disposti sulla tavola i salati, o siano gli *Orduvre di Credenza*, li quali debbono essere tramezzati dai piatti di cucina; all' intorno

poi della tavola, si preparino le sedie, distanti un buon palmo dalla tavola.

In più luoghi dell'istessa camera, vi si mettino delle piccole tavole accostate al muro, e coperte con tovaglia, dove vi saranno posate, tondini, port'ogli, aranci, e limoni, salviette, pagnotelle, posatine, stuzzicadenti ec., il tutto disposto in regola per servire in tempo i convitati, tanto con il servizio di Cucina, che di Credenza.

In altra camera contigua si disponga la bottiglieria con tavola coperta di tovaglia, barchette, e tondini con bicchieri, e bicchierini da liquori; i vini forestieri, i rinfrescatori, garafine di acqua, e di vino, concoline, brocche, acqua in neve, tirabuson, ed altre cose necessarie; assegnando almeno due persone per quest'officio, acciò non preterisca punto il servizio.

Sopra un'altra tavoletta ancora, siano preparate le insalate, per metterle con il secondo servizio di cucina, in luogo delle *Orduvre* di credenza, che si levano allorchè si tolgono i piatti del primo servizio di cucina.

Vi sia ancora preparata un'altra tavola per disporre il secondo servizio di *cucina*, ed il servizio di *credenza*, prima di metterli in tavola.

Posti i convitati in tavola, e mangiate le zuppe, si levino le terrine, e nei luoghi di queste si mettono i rilievi. Dopo le *zuppe*, si servono le *orduvre* di credenza, e di cucina; indi li *rilievi* delle zuppe, poi gli *antrè rifreddi*, e gli *antrè* di pesce se vi sono, ed in ultimo gli *antrè* caldi. Alcuni servono prima gli *antrè caldi*, e poi gli

*antrè rifreddi*; ma tutto dipende dal gusto, e genio del padrone di casa.

Nel secondo servizio, si servono prima gli *arrosti*, poi gli *antremè* di pesce, *l' erbe*, i *uovi*, i *rifreddi*, le *creme*, la *grossa pasticcieria*, le *gelatine*, e la *pasticcieria minuta.*

Levato il secondo servizio di *cucina*, si pone quello di *Credenza*, e si servono prima i *frutti*, poi i *formaggi*, indi le *composte*, e le *gelatine*, i *sorbetti gelati*, la *canditura*, e la *biscottineria.*

Il *poncio spongato*, o *granito* si serve nel secondo servizio di cucina.

I vini nostrali, e tutti i vini forestieri asciutti, si servono nel primo servizio di cucina.

I vini più amabili, come v. g. il *cipro*, la *malaga*, il *moscato* di più sorte, il *Pietro Ximenes* ec. si servono con il secondo servizio di cucina.

Il *Tokai*, il *capo buona speranza*, il *piccoletto*, il *canarie*, ed altri vini più rari, e prelibati, si servono con il servizio di credenza.

La *birra* si serve, tanto nel primo, che nel secondo servizio di cucina.

Terminata la tavola, si tenghino preparati dei bicchieri di acqua per servizio dei convitati, in caso volessero lavarsi la bocca, ed i denti.

In altra camera poi sia preparatato il *caffè*, ed i *rosolj* per servirli dopo finita la tavola.

Servendosi una tavola in ambigù, si disponga tutto il servizio di *Cucina*, e di *Credenza* in tavola con buon ordine, e si servono le vivande con la regola detta di sopra.

Si osservi, che levato il secondo servizio

di cucina, si debbono levare tutte le salviette spiegate intorno al *desert*, come ancora si mettono tondini di porcellana ad ogni convitato con salvietta pulita, piccoli panetti, e posatine dorate, per il servizio di credenza.

## PRODUZIONI DEGLI ALIMENTI, E FIORI NELLE QUATTRO STAGIONI DELL' ANNO.

### *NELLA PRIMAVERA*

#### *In Pollaria, e Caccia.*

Le pollanche - pollanchette novelle - piccioni - pavoni - pivieri - palombelle - pizzarde - pizzardoni - codette - quaglie, poco buone in questa stagione - galline pratarole - tocchini - gallinaccietti - lepri - conigli cervo.

#### *In Carne di Macello.*

La vitella mongana - vitelli campareccia - manzo - agnello - castrato - capretto - abbacchio - animelle di mongana, di abbacchio, di capretto, e di agnello - granelli di agnello - schinali - cervelli - testicciole di capretto, e di abbacchio - coratele.

#### *In Pesci di mare, e di acqua dolce.*

L' ombrina - spigola - storione - porcelletta - tonno - triglie nostrali - rombo - sarde - alici - occhialone - maccarelli - palombo - arzilla - dentale - fravolino - pesce spada - orata - pesce cappone - corvo - cefalo - cerna - linguattole - triglie di scoglio - seppie - polpi - calamaretti - aguglie, o siano agugelle, frittura - gamberi - tinche - luccio - anguille - carpio - pesce persico - merluzzi - laccia - trotte - telli-

ne - frutti di mare - squadrolino - smeriglio - fattarini - barbi - granci teneri - jozzi - tartarughe di mare - tartarughe di terra.

*In Erbaggi.*

I piselli - carote gialle - carote rosse - fava - sparagi di tutte sorte - carciofi - finocchi - selleri - luperi, o luppoli - finocchietti - radiche di cicoría - pastinache - fusti di lattuga - fusti d' indivia - lattuga lunga - cappuccina - indivia - salvia - petrosemolo - insalatine fine - ravanelli - qualche gobbo, o sia cardo - tartufi - prugnoli - bieta - borragine - spinaci - cipolletta novella - aglietto novello - aneto - crenforte - ultimi broccoli, cerfoglio - scalogne - acetosa - puntarelle di cicoria - ultimi cavoli fiori - erbe odorose - menta - radicette di più sorte.

*In Frutti.*

Le mandoline tenere - noci verdi - albicocche verdi - persiche verdi - prime albicocche - bianchette - grisomole - fiorentine primotiche macchiate - fiorentine tardive gialle - mognine - albicocche napoletane - monichelle - olandesi - bianchettone - velletrane - ciriegie di tutte sorte - graffioni - mastri Pietri - visciole Papali - cornialine - montagnole - visciole comuni - marinelle - morette - marasche - fravole coltivate - fravole di campagna, fravole ananasse - mele verdi.

*In Fiori.*

Li fiori di borragine - narcisi - fiori di aranci, tulipani - corone imperiali - bottoni di rose - viole doppie, e sdoppie di tutte sorte - violette mamole - anemoni d' ogni specie - coquigliardi - frittellarie - bassinetti - frassinelle - asfodeli -

giacinti - ranoncoli d' ogni genere - garofani comuni - margotti - garofanetti Indiani - iridi - epatici - giunchiglie - camomille - fiori di prato - margarite - croccei - orecchie d' orso - giacciè doppie.

## NELL' ESTATE,

### In Pollaria, e Caccia.

I pollastri - gallinacci - gallinaccietti - tocchini - pollanche - pollanchette - galline di Faraone - nel fine dell' Estate, i capponi - pavoni - pernieiotti - castriche - rondoni - anitre domestiche - anitrelle - conigli - piccioni - anitre selvatiche - quagliardi - strigliozzi, starnotti - lepri - creste di pollastri - granelletti di pollastri - uovetti nonnati - regaglie di pollaria.

### In Carne di macello.

La vitella mongana - vitella campareccia - manzo, agnello, fino ai primi di Luglio - castrato - animelle di mongana, di agnello, di capretto, e di abbacchio, capretto - abbacchio - schinali - cervelli - testicciole di capretto, e di abbacchio - coratelle.

### In Pesce di Mare, e di acqua dolce.

Tutti li pesci, e crostacei descritti in Primavera, si trovano ancora in questa stagione.

### In Erbaggi.

Gli ultimi cartiofi, culi di carciofi - piselli comuni - piselli golù - fagiuoletti verdi - fagiuoli bianchi - sparagi ultimi - pomidoro - zucchette - zucche bianche - carote gialle - carote rosse - ceci - salse fine - cavoli Bolognesi - cavoli cappucci - crescione - insalatine fine - cavoli torzuti -

capperi - zucchette di capperi - borragine - mentuccia - menta - cicoria - ortica, acetosa - petrosemolo - dragoncello - basilico - lenticchie - erbe odorose d' ogni specie - cedrioli - cedrioletti - marignani - selleri, poco buoni - lattuga lunga - cappuccina - indivia - spinaci - porri - peperoni - finocchi - cipolle - bieta - cerfoglio - pomi di terra - ravanelli - radicette di più sorte.

*In Frutta.*

Le ultime fravole - fravole d' ogni mese - fichi gentili - fichi di S. Giovanni - ultime albicocche - meloni, o poponi - cocomeri, o angurie - ultime ciriegie - ribes - framboas - persiche di tutte sorte - persiche della madalena - persiche noci - persiche asperges, trojane, giallone, cancelliere, pavì - pera di più sorte; cioè brutte, e buone, spadone, spadoncine, moscarole, cremisine, moscate, bianchette, pere della regina, possellette, buoncristiane d' estate, cassolette - moscatello - agrestone - brugne d' ogni sorte, cioè verdacchie, zuccherine, mirabelle, damaschine, regine claudie, reali, imperiali, perniconi - sorbe, primi cotogni - ananassi - noci - nocchie - limoni.

*In Fiori.*

Le rose damaschine - rose bianche - rose rosse - rose sdoppie - rosette - garofani comuni - margotti - garofanetti indiani - campanelle - mayenne - nigelle - fiori di passione - amaranti - fiori di parnaso - anemoni - argemoni - viole mamole - viole comuni d' ogni sorte - occhi di bue - gigli - immortali - croci di malta - matricaria - balsamine - asterì - lavanda, o sia spighetta - tuberosi - piedi di allodola - digitali di tutte

sorte - scabiose - colchiche - tromboni doppi - e sdoppi - paquarette - clematidi - volubili di più specie - scille - gelsomini - fiocchi de' Cardinali.

## NELL' AVTVNNO.

### *In Pollaria, e Caccia.*

Le pollanche - pollanchette - gallinacci - gallinaccietti - tocchini - anitre domestiche - anitre salvatiche oche - capponi - capponesse - piccioni - pollastri - palombacci - starne - galline prataròle - galline di faraone - fagiani - daino - pizzade - allodole - ortolani - pavoncelle - lepri - conigli - pernici - pavoni - beccaccie - pivieri - garganelle - tortorelle - quaglie - beccafichi - tordi - cignale - capriolo.

### *In Carne di Macello.*

La vitella mongana - vitella campareccia - marzo - majale - porchetto di latte - castrato - animelle di mongana - cervelli - schinali.

### *In Pesce di mare, e di acqua dolce.*

L' ombrina - corvo - storione - porcelletta - spigola - pesce S. Pietro - martino - dentale - smeriglio - squadrolino - palombo - rombo - lampreda - merluzzo - ghiozzi - linguattole - bronco - rondino - maccarelli - palamido - morena - cicinelli - gamberi - anguille - seppie - polpi - granci - trotte - pesce spada - cerna - fravolino - occhialone - scorfano - pesce cappone - sarde - aiici - triglie salpa - orata - pesce persico - arzilla - ragoste - congro - ostriche - carpio - luccio - barbo - ranocchie - telline - frutti di mare.

*In Erbaggi.*

Le rape - lattuga lunga - cappuccina - indi - via - ultimi pomidoro - fagioletti verdi tardivi - primi broccoli - primi cavoli fiori - acetosa - insalatine fine - erbe odorose diverse - zucche bianche - zucche gialle - marignani - salse fine - funghi freschi di più sorte - tartufi - porri - spinaci - qualche carota rossa - petrosemolo radiche di cicoria - cicoria - ultime zucchette - cavoli torzuti - cavoli bolognesi - qualche cavolo cappuccio - cavoli verdi - pomi di terra - carote gialle - selleri - gobbi - o siano cardi domestici - crescione - pastinache - cipolle secche - cerfoglio - raponsoli - ortica - caccialepre - ravanelli - radicette di più sorte.

*In Frutta.*

L' uva di tutte sorte - moscatello tardivo - agrestone - bergamina - uva bianca - uva nera - rafosco - piccoletto - pizzutello - pergolese - moscato - zibibbo - malvasia , corintia - ribezate - bordellì - velletrano - trebiano - ciambusco - uvetta lacca , o sia l' amarante - uva spina - persiche di più qualità - duraci - scandriglie - violette - bordine - reali - porporine - ammirabili - nivette - bellegarde - fichi di più sorte - ottati - brusciotti neri - brusciotti bianchi - fallacciani - rovelli - mataloni - verdoni - nespole - gensole - lazzarole bianche - lazzarole rosse - mandole - castagne - limoni - cedri - cedrati - aranci di portogallo - aranci forti - melangoletti della cina - limee - spadefora - bergamotte - le mela rose , agrume - le pera di più specie , cioè - burrè - danesi - pere del duca - bergamotte - spine - butirre - ultime spadone - pistacchine - angeliche - vergolesi - bagna bocche - inzuccherate - marchesi -

gelosie - settine - ambrette - S. Germane - martine - colmari - reali buon cristiane d' inverno - mele di più sorte, cioè - ranette - mela rose, ruzze - pasticciere - ramburre - calville - bardine - violette - finocchiette - melappie - melappioni - melappiette - giacciole - ultimi cocomeri - meloni d' inverno - cotogni - granati - pignoli.

*In Fiori.*

I garofani d' ogni mese - rose d' ogni mese - meraviglie - amaranti - fiori di passione - passavelluti - narcisi di portogallo - garofanetti indiani tardivi - rosette indiane - matricaria.

## NELL' INVERNO

*In Pollaria, e Caccia.*

Le produzioni della pollaria, e caccia, sono le medesime, che quelle dell' Autunno.

*In Carne di Macello.*

Oltre le produzioni dell' Autunno in carne di macello, si trovano ancora i capretti, e gli abbacchi.

*In Pesci di Mare, e di Acqua dolce.*

Per non ripetere l' istesse cose, dico che tutti i pesci descritti nelle produzioni dell' Autunno, sono ottimi ancora nell' Inverno.

*In Erbaggi.*

Quasi tutti gli erbaggi, che si trovano nell' Autunno, si trovano ancora in questa stagione.

*In Frutta.*

I meloni d' inverno - granati - olive verdi - uva conservata - zibibo secco - castagne - pere d' inverno - mele di più sorte - pignoli - fichi secchi - uva secca - visciole secche - frutti diversi secchi - prugne secche - olive secche - limoni - portogalli - aranci forsi - cedri - cedrati - ed alcuni altri agrumi descritti nell' Autunno - uva spina.

*In Fiori.*

Li fiori di paglia - ed i passavelluti.

## MINUTE DIVERSE DI PRANZI, CENE, ED AMBIGU', PER LE QUATTRO STAGIONI DELL' ANNO.

*Tanto di grasso, che all' olio, ed al butirro.*

### *PRIMAVERA*

*Pranzo di grasso di dodici coperte, a due servizj a otto, e due zuppe.*

#### *PRIMO SERVIZIO*

*Due zuppe.*

Una di riso al culì, una di purè verde.

*Sei antrè, ed orduvre.*

Uno di tocchino ripieno piccato, e cotto in bresa, ai ragù di sparagi al capo di latte, uno di lombo di mongana allo spiedo, al ragù di piselli, uno di cotelette di agnello all' erbe fine, salsa al culì di acetosa, uno di cervelli fritti, uno di pasticcietti vel-o-vant di pasta sfoglia, ripieni di un salpiccone di animelle, uno di atelette panate di feghetini, animelle, e tartufi,

*Due rilievi.*

Uno di manzo guarnito di carote gialle, uno di storione alla bresa.

#### SECONDO SERVIZIO

*Sei antremè.*

Uno di carciofi ripieni, salsa al culì di presciutto, uno di gattò di spinaci, uno di uovi alla neve, uno di tartellette di fravole, uno di pudino di riso, uno di gelatina di maraschino.

*Due arrosti.*

Uno di pizzarde, uno di capretto.

*Pranzo di magro di ventidue coperte, e due servizi a sedici, e due zuppe, e servite all' olio.*

## PRIMO SERVIZIO

*Due zuppe.*

Una di santè ai frutti di mare, una di riso al culì di gamberi.

*Quattordici antrè, e orduvre.*

Uno di granadine di storione, salsa al dragoncello, uno di filetti di triglie in cassettine di carta, uno di fricandò di spigola al ragù di tartufi, uno di orata panata al forno, salsa di spinaci, uno di maccarelli alla gratella, salsa piccante, uno di gamberi in ragù, uno di ateletete di anguilla, uno di baccalà in granada, uno di pasticcio di dentale, uno di crocchetti di fegatini di pesce, uno di cotelette di cerna in bresa, ai prugnoli, uno di alici fritte, salsa verde fredda, uno di rissole alla farsa, uno di rulladine di merluzzi ripieni, e fritti in bignè.

*Due rilievi.*

Uno di porcelletta al corto brodo; uno di ombrina alla bresa.

## SECONDO SERVIZIO

*Dodici antremè.*

Uno di carote gialle allo specchio; uno di piselli al naturale, uno di sparagi alla salsa di alici, uno di crostini all' Inglese, uno di spinaci all' olio, uno di mele alla marenga, uno di tartellette di mandole ripiene di marmellata di visciole; uno di crema di magro alle fravole, uno di gelatina di caffè, uno di ostriche alla veneziana; uno di roscioli alla marmellata di cedrato uno di panetti ripieni d' insalatine all' aspic.

*Due rifreddi.*

Uno di marbrè di pesce, uno di croccante di mandole al caramello.

*Due arrosti.*

Uno di cerna piccata allo spiedo, nno di linguattole.

*Pranzo di magro di sedici coperte a due servizi a dodici, e due zuppe, servito al butirro.*

PRIMO SERVIZIO

*Due zuppe.*

Una di piselli alla liason, una di pastine alla purè di lente.

*Dieci antrè, e orduvre.*

Uno di timballo di gnocchi alla pasta frolla, uno di uovi in trippa ai cedrioletti, uno di formaggio di gamberi, uno di torta di spigola, al ragù melè, uno di filetti di rombo, alla marinè uno di trotte ripiene in fricandò, salsa di acetosa, uno di uovi in crocchetti, uno di gattò di ricotta all' Italiana, uno di agnolotti alla Piemontese, uno di escaloppe di tonno ai tartufi.

*Due rilievi.*

Uno di rombo ai capperi, uno di storione all' acqua.

SECONDO SERVIZIO

*Dodici antremè.*

Non faccia specie di trovare in qualche pranzo qualche *antremè* di più, mentre essendo nel primo servizio i piatti più forti e più grandi, nel secondo si usa di mettere qualche piatto di più per riempire la tavola, mentre i piatti sono minori.

Uno di gelatina di fravole, uno di crema veloutè alla vainiglia, uno di carciofi al cullì, uno di spinaci suofflè, uno di piselli al capo di latte,

uno di uovi bruglie, uno di pudino alla Tedesca, uno di torta alla cioccolata, uno di bignè alla reale, uno di finocchi al parmegiano, uno di paste frolle al cedrato, uno di sparagi alla salsa di butirro.

*Due arrosti.*

Uno di luccio al bleù celeste, uno di spigola.

*Due rifreddi.*

Uno di gattò di mille foglie, uno di pasticcio di storione all'aspic fredda.

*Pranzo di grasso di quaranta coperte, servito in ambigù.*

*Quattro zuppe.*

Una di rena bianca, una di riso alla purè verde, una di erbe in matelotte, una di uovi al bagno maria.

*Quattro rilievi.*

Uno di manzo con salcraut, uno di quarto di mongana in bresa al ragù di fava verde, due di grossi pesci al corto brodo.

*Quattro terrine.*

Una di gnocchi alla Veneziana; una di lepre in sivè, una di fricassè di pollastri, una di ombrina in matelotte.

*Dieci antrè, e orduvre.*

Uno di globbo di riso all'animelle, uno di piccioni in bresa al ragù di cipollette, uno di petto di mongana piccato, ai piselli fini, uno di tocchini ripieni, salsa d' indivia al latte, uno di salmi di lepre all'aspic fredda, uno di animelle in atelette, uno di crocchetti di fedelini, uno di cupellotti al culì d' anitra al bagno maria, uno di animelle fritte, uno di fegato alla Spagnuola.

*Dodici antremè.*

Uno di bianco mangiare ai fiori di arannio,

uno di uovi filati al culì di gamberi, uno di crema di cannella, uno di flanc alla Castigliana, uno d'insalatina di polli alla Francese, uno di pudino di piselli, uno di uffelle ai pistacchi, uno di frittatine all'Inglese al forno, uno di sparagi al fiore di latte, uno di bignè di cedrato all'ostie, uno di tartufi in zuppetta, uno di uovi ripieni alla Lombarda.

*Sei arrosti.*

Uno di triglie di scoglio, uno di spigole, uno di capretto piccato, uno di quaglie, uno di tocchinetti, uno di piccioni.

*Due rifreddi.*

Uno di testa di mongana ripiena all' aspic, uno di gattò di latte alla Tedesca.

*Due pezze per le testate.*

Due grosse croccanti, guarnite di minuta pasticcieria.

## E S T A T E

*Pranzo di grasso di dieci coperte, a due servizi a sei, e due zuppe.*

### P R I M O   S E R V I Z I O

*Due zuppe.*

Una di mille fanti al culì di pomidoro, una di filetti d'erbe.

*Quattro antrè, e orduvre.*

Uno di pasticcio di castriche, uno di cotelette di mongana al ragù di faginoli bianchi, uno di cervelli, e rissole alla Genovese, uno di ragù melè guarnito di pasta sfoglia.

*Due rilievi.*

Uno di manzo alle cipollette, uno di granada di pollanca.

## SECONDO SERVIZIO

*Sei antremè.*

Uno di zucchette ripiene al forno, uno di salse fine alla potier, uno di uovi mollè alla Fiamminga, uno di flappe, uno di crema al torroncino, uno di serpette alle mandole amare.

*Due arrosti.*

Uno di lombo di mongana, uno di strigliozzi.

*Pranzo di magro di dodici coperte, a due servizi a otto, e due zuppe, servito all' olio.*

## PRIMO SERVIZIO

*Due zuppe.*

Una di purè di piselli, una di tagliolini al sugo chiaro.

*Sei antrè, e orduvre.*

Uno di crocchetti di ombrina, uno di anguilla in giblotte, uno di baccalà alla Provenzale, uno di linguattole fritte, uno di pasticcio di maccaroni, uno di arzilla panata, salsa al pomidoro.

*Due rilievi.*

Uno di ombrina piccata, ragù alla massedoen, uno di porcelletta al corto brodo.

## SECONDO SERVIZO

*Otto antremè.*

Uno di gelatina di persiche, uno di crema soufflè di pistacchi, uno di cappone di galera, uno di spinaci al culì, uno di carote gialle al brusco, uno di pomidoro in chenef, uno di albicocche in bignè, uno di torta di mandole alle fravole.

*Due arrosti.*

Uno di cefali di mare, uno di pesce spada.

*Due rifreddi.*

Uno di filetti di triglie, e linguattole in mar-

brè all' aspic fredda, uno di zeppole alla Napoletana.

*Pranzo di magro di venti coperte, a due servizj a sedici, e due zuppe, servito al butirro.*

PRIMO SERVIZIO

*Due Zuppe.*

Una di Riso alla liason, una di Purè di fagiuoli al pomidoro.

*Quattordici Antrè, e Orduvre.*

Uno di Rombo farsito al forno salsa di carote, uno di atelette d' ostriche, uno di gattò di pomi di terra, uno di panchef al capo di latte, uno di triglie panate al dragoncello, uno di ragoste alla maitrè d' Hotel, uno di uovi in trippa al pomidoro, uno di pasticcio di lasagne alla pasta sfoglia, uno di arzilla in marinada, uno di calamaretti fritti, uno di cerna al ragù melè, uno di filetti di linguattole all' aspic fredda, uno di gattò di ombrina, uno di ravioli nudi in un bordo brisè.

*Due Rilievi.*

Uno di Corvo ai cedroletti, uno di dentale al vino di Spagna.

SECONDO SERVIZIO

*Quindici Antremè.*

Uno di crema all' acqua di ananasse, uno di bignè di marzapane, uno di fangoghe di persiche, uno di gelatina di rose, uno di fagioletti verdi alla Piacentina, uno di piselli in surprise, uno di pudino all' Inglese di latte, uno di telline in cassettine di pane, uno di uovi alla Cintia, uno di timballetti alla Palatina, uno di salsefine glassate, uno di gattò volo-vant di lattuga, e poi riempito di uovi sper-

si al fiore di latte , uno di zucca alla Sciamoè , uno d' insalatina di pesce alla Francese.

*Quattro Arrosti.*

Uno di triglie , uno di fravolini , uno di tonno , uno di spigola.

*Due Rifreddi.*

Uno di Storione all' aspic fredda , uno di gattò di mandole glassato.

*Cena di grasso di trenta coperte , servite in Ambigù.*

*Quattro piatti forti.*

Uno di Mongana piccata al ragù de' prugnoli , uno di prosciutto allo spiedo , uno di ombrina , ed uno di pesce spada al corto brodo.

*Quattordici Antrè , e Orduvre.*

Uno di escaloppe di Pollanche all' Olandese , due di atelette di fegatini di pollo , uno di crocchetti di schinali , uno di cotelette di mongana piccate , salsa all' appetitosa , uno di piccioni al pin-bas , uno di anitra in certrosa , uno di gattò di cervello , uno di tortigliè di maccaroni , uno di filetti di lepre al broche , salsa ai capperi , uno di pollastri in timballo alla Belmonte , due di crocchetti , di pollo , uno di animelle in papigliotta , salsa all' arancio.

*Dieci Antrèmè.*

Uno di uovi alla Polacca , uno di fagioletti verdi alla Vestale , uno di pudino d' indivia , uno di gelatina spiritosa al gelsomino , uno di pan sufflè , uno di gattoncini alla madalena , quattro di croccantine con minuta pasticcieria .

*Sei Arrosti.*

Uno di capponi , uno di tocchini , due di beccafichi , due di triglie.

*Due Rifreddi.*

Uno di pasticcio di pavone all' aspic, uno di mongana in gelatina al butirro.

## A U T U N N O

*Pranzo di grasso di otto coperte, a due servizj e sei, e due zuppe.*

## P R I M O S E V I Z I O.

*Due Zuppe.*

Una di pomidoro al bagno maria, una di riso alla rena bionda.

*Quattro Antrè, e Orduvre.*

Uno di pasticcio di garganelle, una di lasagne alla misgrasse, uno di animelle fritte, uno di piccioni alla Marmontel.

*Due Rilievi.*

Uno di manzo ai bucchè di cavoli, uno di mongana in bresa al ragù melè.

## S E C O N D O S E R V I Z I O.

*Sei Antremè.*

Uno di pudino di riso alla Principessa, uno di uovi mollè alla Flora, uno di pavone in galantina, uno di linguattole fritte, uno di pasta sfoglia alla crema di bergamotta, uno di mele alla finanziera.

*Due Arrosti.*

Uno di lodole, uno di cignaletto, alla salsa di visciole.

*Pranzo di magro di dedici coperte, a due servizj a otto, e due zuppe, servito all'olio.*

PRIMO SERVIZIO

*Due Zuppe.*

Una di pastine al latte di mandole, una di filetti d'erbe alle telline.

*Sei Antrè, e Orduvre.*

Uno di pasticietti alla duprè, uno di sortù di Palombo, salsa alla Castigliana, uno di trotte ripiene alle carote, uno di granci teneri fritti, uno di cefalo in etuvè, uno di cotelette d' ombrina al ragù di olive.

*Due Rilievi.*

Uno di porcelletta, uno di corvo.

SECONDO SERVIZIO

*Dieci Antremè.*

Uno di gelatina di moscatello, uno di bianco mangiare alla cannella, uno di pomi di terra al culì, uno di cannelloni di mandole, uno di gamberi al Commendatore, uno di ovoli alla frodille, uno di carote gialle in bignè, uno di triglie marinate, uno di pasticcio rifreddo di spigola, uno di flappe all'olio.

*Due Arrosti.*

Uno di pesce spada, uno di anguilla panata.

*Pranzo di magro di quattordici coperte a due servizi a otto, e due zuppe, servito al butirro.*

PRIMO SERVIZIO

*Due Zuppe.*

Una di culì di gamberi, una di riso al latte.

*Sei Antrè, e Orduvre.*

Uno di rissole alla baroncina, uno di bordo di riso con rulladine di pesce, uno di triglie fritte, uno di surprisette di pesce, uno di granci

teneri panati in cassettine di carta, uno di uovi al fiore di latte.

*Due Rilievi.*

Uno di cerna di scoglio, uno di pasticcio vol-o-vant brisè, ripieno di gnocchi all'acqua.

SECONDO SERVIZIO

*Dieci Antremè.*

Uno di salse fine al butirro, uno di tartufi alla frugal, uno di pere in lacci d' amore, uno di tartellette con crema fovettè di cioccolata, uno di panetti alla Tedesca, uno di uovi al balotage, uno di fagioletti verdi alla remolada, uno di ragoste alla marinara, uno di gattò di rape, uno di cupellotti d'indivia.

*Due Arrosti.*

Uno di fravolini, uno di spigola.

*Pranzo di Grasso in Ambigù di venti coperte.*

*Due Zuppe.*

Una di tortellini di petto di pollo, una di rape alla liason.

*Due Rilievi.*

Uno di manzo ai torzuti, uno di cerna di scoglio al corto brodo.

*Sei Antrè, e Orduvre.*

Uno di piccioni bresati, al culì di rena, uno di cotelette di cignale agro, e dolce, uno di polenta ai tartufi, uno di crocchetti di fegato, uno di filetti di pollo in marinè, uno di torta di animelle.

*Dieci Antremè.*

Quattro di croccantine con minuta pasticcieria, uno di crema di cioccolata bianca alla marenga, uno di frittata al matras con capo di latte, e odore di cedrato, uno di ovoli all'erbe fine, uno di cavoli fiori al parmegiano, uno di

uffelle alla delicata, uno di linguattole ai cedrioletti.

*Quattro Arrosti.*

Uno di beccaccie ai crostini, uno di pollanche piccate, uno di mongana, uno di tordi bardati.

*Due Rifreddi.*

Uno di gallinaccio in marbè, uno di gattò di peti-chouz glassati.

INVERNO

*Pranzo di grasso di cinquanta coperte a due servizi a quaranta, e quattro zuppe.*

PRIMO SERVIZIO

*Quattro Zuppe.*

Una di rena verde, una di cipollette al culì, una di lasagnette al sugo, una di riso alla Milanese.

*Trentadue Antremè, o Orduvre.*

Uno di timballo di maccaroni, uno di timballo di polenta alla pasta frolla, uno di pernici alla Moscovita, uno di carrè di mongana ai tartufi, uno di fricandò di mongana all' acetosa, uno di gallinaccio ai marroni, uno di cignale alla senapa, uno di pollanche al ragù di gamberi, uno di formaggio alla Toledana, uno di torta vol-o-vant di piccioni, uno di crepina di fegato alla Valsovan, uno di lepre al sangue, uno di certrosa di fagiani, uno di ale di tocchino all' animelle, uno di orecchie di mongana ripiene alla roberta, uno di rot de-biff di capretto ai prugnoli, uno di anitre al salcrant, uno di torta alla cibulette, due di anduglie alla Parigina, due di surprise di tagliolini, due di piccioni in marinada, due di allodole alla giardiniera, due di tordi in salmì all' aspic fredda,

due di fricassè di pollastri all' aspic fredda, due di pasticcietti alla mompellier.

*Quattro Terrine.*

Una vi quaglie in bisca, una di fituccie alla besciamella, una di ravioli all'Italiana, una di palati di manzo alle cipollette.

*Quattro Rilievi.*

Uno di pasticcio di tocchini alla Savojarda, uno di porchetto da latte ripieno, due di grossi pesci al corto brodo.

## SECONDO SERVIZIO

*Trèntasei Antremè.*

Otto cròccantine con minuta pasticcieria, due di crema di cedrato, due di gelatine di poncio, due di torte di mandole con sorbetto gelato di cioccolata, due di torte vol-o-vant di pasta sfoglia con spuma di latte all' arancio, uno di gattò di pan di spagna glassato, uno di gattò di latte al bagno maria, due di broccoli ai tartufi, due di cavoli fiori alla salsa ascè, uno di gamberi alla duabe, uno di crostini alla farsa di rognone, uno di mele alla londerburg, uno di gattò di ricotta alle mandole amare, uno di flanc alla bertholllet, uno di cassettine di rape ripiene di un salpiccone, uno di gobbi al midollo, uno di uovi alla Gran Mogol, uno di uovi spongati alla Lionese, uno di struscioli alla glassa di mela rosa, uno di cassettine sufflè di spinaci, uno di pomi di terra in bignè, uno di panetti alla Sassone, uno di frittatine al forno.

*Otto Arrosti.*

Uno di gallinaccietta, uno di pavone, uno di gallina pratarola, uno di piccioni, due di beccacie, due di linguattole.

*Quattro Rifreddi.*

Uno di gattò di lepre all' aspic, uno di fagiani in marbrè, uno di prosciutto in cassa di butirro all'aspic, uno di pasticcio di lingue di majale ai tartufi.

*Pranzo di magro di otto coperte, a due servizi a sei, e due zuppe, servito all' olio.*

PRIMO SERVIZIO

*Due Zuppe.*

Una di riso alla fobonne, una di santè all' ostriche.

*Quattro Antrè, e Orduvre.*

Uno di rulladine di spigola ai cedrioletti, uno di arzilla fritta, uno di filetti di dentale ai spinaci, uno di rissole alla farsa di tartufi.

*Due Rilievi.*

Uno di ombrina al corto brodo, uno di pasticcio di bronco.

SECONDO SERVIZIO

*Quattro Antremè.*

Uno di tartufi in zuppetta, uno di anguilla all' aspic fredda, uno di croccante di pasta di mandole con della minuta pasticcieria dentro, uno di broccoli alla salsa di alici.

*Due Arrosti.*

Uno di triglie panate, uno di orate della corona.

*Pranzo di magro di dieci coperte, a due servizi a sei, e due zuppe, servito al butirro.*

PRIMO SERVIZIO

*Due zuppe.*

Una di uovi al bagno maria, una di pastine al culì di rape.

*Quattro Antrè, e Orduvre.*

Uno di linguattole fritte, uno di granadine

di pesce spada ai tartufi, uno di uovi di trippa, uno di anguilla in fricassè.

*Due Rilievi.*

Uno di pasticcio di ravioli alla pasta sfoglia, uno di merluzzo ai capperi.

## SECONDO SERVIZIO.

*Sei Antremè.*

Uno di gattò di rape, uno di pomi di terra in crocchetti, uno di uovi all' acqua di biada, uno di torta frolla di cedrato, uno di mele alla crema di fiori di arancio, uno di crostini di tarantello agro, e dolce.

*Due Arrosti.*

Uno di triglie di scoglio, uno di rombo panato.

### *Cena di grasso di dodici coperte, servita in Ambigù.*

*Due piatti forti.*

Uno di pollanche al ragù di animelle, uno di pasticcio di majale ai tartufi.

*Quattro Antrè, e Orduvre.*

Uno di anitra ai tagliolini, uno di animelle piccate ai gamberi, uno di fricassè di piccioni, uno di atelette alla variazione.

*Sei Antremè.*

Uno di gelatina di aranci, uno di gattò di ricotta, uno di uovi mollè glassati al parmegiano, e culì di prosciutto, uno di tartellette con marmellata, uno di broccoli al naturale, uno di rape al parmegiano.

*Due Arrosti.*

Uno di beccaccie, uno di spigola.

Avendo nelle sudette minute accennati più piatti, che non si trovano precisamente descritti in quest' operetta, vi devo dunque avvertire,

che variando a vostro talento la maniera di cuocere le vivande con le regole descrittevi a suoi luoghi, e con variare le salse, o gli odori, potrete dargli tutti quei nomi a capriccio che vorrete; tutto questo dunque vi serva di avviso, e non vi faccia specie se ho seguito il metodo sudetto, e dati dei nomi stranieri ai piatti delle minute, mentre ancor voi senza uscire dai precisi metodi dell' arte, potrete variare, e cambiare i nomi delle vivande a vostro genio.

## PER CONSERVARE ALCUNI FRUTTI FUORI DI STAGIONE.

### *Delle Lazzarole.*

Le *lzzzarole* non tanto mature, le potrete conservare dentro un barile tramezzo la sabbia asciutta; indi otturate il barile con il coperchio, e tenetelo in luogo fresco, ed asciutto.

### *Delle Albicocche, e Persiche.*

Ponete un poco di pece greca squagliata dentro la fossetta del loro pedicozzo, e conservatele dentro una cassa coperta, tramezzo la segatura di tavole, o dentro la sabbia asciutta.

### *Dei Cotogni.*

Si conservano *i cotogni* attaccati all' aria, oppure come le *pere*, o le *mele*, qui sotto descritte.

Alcuni conservano i *cotogni*, le *albiccobe*, *persiche*, e *lazzarole*, con coprirle di scajola

stemperata nell' acqua, e poi tenerle in luogo asciutto. Si conservano ancora tutti questi frutti intonacati con cera squagliata, e quando si vorrà levare la cera, basta metterli nella neve, oppure nell'acqua calda.

### *Dei Meloni.*

Prendete i *meloni* immaturi d' Inverno nell'Autunno, e poneteli dentro la sabbia in una cassa di legno, quindi copritela, e tenetela in una camera asciutta, e fresca, e così potrete conservarli per molto tempo senza che si guastino. Avvertite però, che li meloni stiano coperti per due palmi e più dall' arena, la quale deve essere asciutta.

### *Delle Pere.*

Abbiate due bocali di acqua con due libre di sale marino dentro, e quindi ponetela sul fuoco in uno stagnato; allorchè bollirà assai forte poneteci le *pere* non molto mature, e dopo un minuto levatele subito, e legatele per il gambo, attaccandole per aria separandole una dall' altra in una camera asciuttissima, e che non v'entri aria, e così le potrete mantenere per molto tempo.

Potrete ancora mantenere le *pere* immature sopra le stuore di paglia, tenendole separate una dall' altra, osservando, che la stanza sia molta asciutta, e rignardata dall' sria.

### *Delle Mele.*

Le *mele* ancora quando non saranno tanto mature, potrete conservarle sopra le stuore di pa-

glia , ponendole bene discoste , una dall' altra ; avendo però attenzione di tenerle in una camera asciuttissima , e che non sia ventilata .

Nel conservare tanto le *pere* , che le *mele* si deve stare molto attenti di levar subito quelle che potessero cominciare a guastarsi .

### *Delle Prugne.*

Ponete le *prugne* con il loro ramette dentro una cassetta , e le sospenderete sopra piccoli legnetti ivi accomodati ; indi chiudete la cassetta , incatramate le fissure , ed involtatela dentro la paglia ; coprite la cassetta con sabbia ascuitta , che le *prugne* si conservano a meraviglia.

### *Dei Granati.*

Coprite i *granati* di gesso , o pi scajola stemperata con acqua ; indi manteneteli sospesi all' aria in camera molto asciutta.

Potrete ancora conservarli come le pere.

### *Delle Nocchie , e Noci .*

Si conservano dentro la sabbia , nelle pignatte ben chiuse.

### *Dell' Uva.*

Si mantiene l'*Uva* sospesa per aria in luogo asciutto , e fresco ; avvertasi però di andare di giorno in giorno levando i vaghi guasti.

L' *uva* ancora potrete attufarla per un' istante nell' acqua bollente , e conservarla sospesa in aria; allorchè vorrete servirla , ponetela per un poco

nell' acqua tiepida ; indi nella fresca , che verrà molto bella.

*Delle Gensole.*

Difficilmente si conserva questo frutto , e si può conservare come le *lazzarole.*

*Delle Castagne .*

Si conservano spase sulle stuore dentro le camere asciutte , e fresche , e si voltano spesso , levando quelle guaste.

*Degli Agrumi.*

Si conservano sulle stuore in luogo asciutto , e fresco , tenendoli separati l'uno dall' altro , acciò non si guastino , e si vadino spesso asciugandoli con un panno di lino.

Si avverta , che tutti i frutti , che si vogliono conservare , non debbono essere nella loro perfetta maturità.

*Per conservare alcuni fiori fuori di stagione.*

Prendete dei bottoni di rose , o di garofani , o altri fiori traoperti appena ; raccoglieteli nel calare del sole , e poneteli in piedi dentro le pignatte , che il gambo stia circa tre dita dentro la sabbia asciutta ; coprite con coperchio , e chiudete ogni respiro con luto , o gesso , o catrame ; ponete le pignatte dentro la sabbia , che restino ben coperte in luogo fresco , e così conservarete i fiori , come fossero colti allora dalle piante.

*Segreti per incollare i Cristalli ,*
*e le Porcellane rotte.*

*Per i Cristalli* . Fate squagliare della colla di pesce con spirito di vino , che resti ben densa ; indi riscaldate i pezzi dei cristalli , bagnate le rotture con la colla , uniteli bene , e fateli seccare.

Invece della colla di pesce, potrete servirvi ancora della gomma arabica ben bianca.

*Per le Porcellane*. Unite della calce viva con bianco di uovo, che venga una composizione più tosto liquida, incollateci li pezzi di porcellana rotta, e fateli bene asciuttare; indi se le farete bollire nel latte resterano più ferme ancora.

Potrete ancora incollare le porcellane con olio di lino cotto nel quale vi meschiarete della calce viva, oppure della biacca, che ancor questa sarà una buona composizione.

### *Maniera di far le polveri colorite per sablare il desert.*

Abbiate il colore che vorrete molto ben macinato, e stemperato con acqua leggiermente impregnata di gomma arabica; indi bagnate la polvere di marmo bianco con il colore, e poi fatelo asciugare; e ciò replicarete ancora più volte, finchè vedrete che la *sabla* sia colorita di vostro genio; quando poi sarà bene asciutta, passatela per un setaccio fino di crino, e conservate i colori diversi per degradazione separati dentro le cassettine in luogo asciutto.

### *Cera per attaccare statuette, o altro sopra il desert.*

Squagliate quattr' oncie di cera dentro un tegame sopra un fuoco leggiero, indi uniteci circa un oncia di trementina chiara, e poi gettate dentro una cassettina di carta, e fatela raffreddare. Nell' estate vi si mette meno trementina.

## *Delle insalate cotte, e crude di Credenza.*

Deve il Credenziere avvertire, che le insalate crude, le quali deve servire in tavola siano ben lavate, indi asciugate, e capate con gran diligenza, dovendosi servire altro che la sola parte più tenera, e delicata dell' erba, gettandone come inutile l' altra più dura, oppure scura.

Tutte le insalate cotte si debbono cuocere con acqua che bolla, altrimenti perdono il bel colore verde, e si procuri di servirle calde.

Si avverta ancora di accomodar bene con simetria le insalate nei tondini, mentre ancor questo fa un bell' effetto in tavola.

## *Dei frutti, orduvre, e tutt' altro che si serve dai Credenzieri in tavola.*

Ci vuole una cura particolare nella scelta dei frutti, mentre bisogna avvertire di conoscerne la qualità, ed il giusto punto allorchè saranno maturi a perfezione, e si avverta ancora di accomodarli bene nei tondini con delle foglie di uva sotto, oppure con foglie di limone, o di alloro reggio.

Alle ciriegie si taglia la metà del pedicozzo, e si servono bene aggiustate con simetria dentro il tondino.

Le fravole si lavano con vino, dopo averle mondate delle foglie, e pedicozzi, e si servono accomodate dentro un tondino con gran diligenza, e con l' ajuto di uno stuzzicadente, ed allorchè si mandano in tavola, vi si unisce

ancora una zuccheriera a parte, oppure un tondino con zucchero fino in polvere.

I fichi, ed i meloni, oltre che si possono servire per *orduvre* di Credenza, si possono ancora servire per *frutti* con il servizio istesso di Credenza.

I frutti in aceto, e le olive si possono servire, tanto per *orduvre*, che per *insalate* con il secondo servizio di Cucina.

I salati di majale, ed i salumi di pesce, crostini, butirro, radicette ec. si servono per *orduvre* di Credenza con il primo servizio di Cucina; alcune volte ancora si serve per *orduvre* il *Cappone di galera* fatto dal Credenziere, abbenchè questo è meglio di servirlo con le *insalate*.

I formaggi si servono con sotto una salvietta ben piegata.

I sorbetti gelati in pezzi, o in casciotte, si servono sempre in tavola nei tondini con una salvietta sotto al sorbetto.

Le castagne tanto allessate, che cotte arrosto, si servono ben calde dentro una salvietta piegata con molta pulizia.

Tutta la biscottineria si serve dentro piccoli trionfetti guarniti di pastigliaggie, oppure di cartine di Francia, o di altri adornamenti ancora secondo il buon gusto di chi lavora. Non avendo trionfetti, oppure servendo l' ordinario, si accomoda la biscottineria nei tondini con sotto una carta bene intagliata, e che formi una certa guarnizione, ed ancora si possono coprire con campane di cristallo.

I sciroppati serviti per *composta*, si servono

dentro le compostiere di cristallo, o di porcellana, e coperte con i loro coperchi.

Altro avvertimento poi devo dare ai Cuochi, ed ai Credenzieri, ed è quello della massima pulizia non solo sopra di loro stessi, ma sopra tutti gli utensili, ed istrumenti inservienti al loro mestiere, mentre oltre l'abilità, e l' onoratezza, si esigge da essi la massima nettezza, e pulizia.

FINE DELL' OPERA.

# INDICE

## DI TUTTE LE MATERIE CONTENUTE IN QUEST' OPERA.

*Fine della Cucina.*

## TRATTATO DI TUTTI I LAVORI

*Appartenenti alle arti del Credenziere, e del Liquorista.*

## PRIMAVERA

## ESTATE



## AUTUNNO

INVERNO



*Per co servare alcuai frutti fuori di stagioe.*

FINE DELL' OPERA.